



Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC

"Una bellezza che fa girare la testa".

Beschreibung:

"Un vero e proprio colpo di testa, questa bellezza vi ruberà assolutamente il cuore!", ha dichiarato Lisa Perrotti-Broxwn di Robert Parker's Wine Advocate a proposito dello Château Pontet-Canet 2019. Lui ha attribuito 98-100 punti, il massimo che si possa dare a un vino "en primeur".

Degustationsnotiz:

Lo Château Pontet-Canet 2019 ha un colore che va dal viola intenso al nero. Uno splendido e raffinato bouquet di lillà, cioccolato fondente, ciliegia Morello e tè alla rosa canina fluttua su un nucleo di crème de cassis, prugna conservata, liquirizia e fumo di legna, impreziosito da un pizzico di sentori terrosi. Corposo, ricco e sontuosamente opulento, rivela una successione di tannini fini e maturi, una freschezza impeccabile e un lungo finale minerale.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pau

Produzent: Pauillac AOC

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2026-2050

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0473419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, WeinWisser 19.5+/20
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Da bere:	2026-2050
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.