

## **Château Pontet-Canet**

Grand Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac molto ricercato della tenuta di famiglia di Alfred Tesseron

#### Beschreibung:

Pontet-Canet. La tenuta di Alfred Tesseron è stato il primo château rinomato a passare alla viticoltura biodinamica e a ottenere la certificazione nell'ultimo decennio. Una selezione rigorosa, unita a metodi di vinificazione tradizionali, produce vini densi con un lungo potenziale di invecchiamento.

### **Degustationsnotiz:**

Colore granato intenso, centro opaco, riflessi lilla. Bouquet incantevole di more, petali di rosa essiccati, rosmarino e liquirizia, seguito da prugne, tè freddo ai frutti di bosco e succo di sambuco. Sublime al palato, setoso e leggermente granuloso, con tannini profumati di cacao e un corpo perfettamente modellato. Ciliegie marasche, prugne rosse ed erbe aromatiche nel finale lungo e persistente, con un'astringenza sublime e splendidi aromi in retro-olfatto.

#### 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: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale
Vol. alcolici: 13.5%
Da bere: 2028-2050

Varietà d'uva: 70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0473420

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## **Château Pontet-Canet**

Grand Cru Classé Pauillac AOC

**Herkunft:** Francia

Valutazioni: James Suckling 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100,

WeinWisser 19+/20

Varietà d'uva: 70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 5%

Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Da bere:2028-2050Weinbau:TradizionaleAllevamento:18 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.