



## Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac molto ricercato della tenuta di famiglia di Alfred Tesseron

### Descrizione:

S'il y a bien un domaine viticole qui a connu une ascension fulgurante, c'est sans aucun doute Pontet-Canet. Vers 2010, le château d'Alfred Tesseron a été le premier parmi les grands domaines à adopter la biodynamie et à obtenir la certification correspondante. Une sélection rigoureuse et une vinification traditionnelle permettent d'obtenir des vins denses et de longue garde.

### Profilo aromatico:

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.

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Pauillac

**Produttore:** 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

**Numero articolo:** 0473420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100, Jeb Dunnock 97+/100, WeinWisser 19+/20
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
<b>Da bere:</b>	2028-2050
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.