



Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC

Un vino perfetto, dagli aromi intensi e dall'incomparabile complessità

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:

Un bouquet seducente con aromi di bigarreau maturo e cioccolato gianduia, completati da profumi ammalianti di iris e tabacco da pipa. Il palato è pieno di energia, con una consistenza setosa e un carattere impetuoso, perfettamente equilibrato e vibrante, con tannini maturi e densi, sapori di polvere di cacao e corpo perfetto. Un finale concentrato con sapori di frutta nera e tè Earl Grey raffreddato, sottolineato da un'astringenza a grana fine e da un'amarezza delicata, che sembra non finire mai.

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: 12 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2027-2050

Varietà d'uva: 58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0473421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95-96/100, Antonio Galloni 93-95/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 91-93/100, Vinum 20/20, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Da bere:	2027-2050
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	12 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.