



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:

Delicato bouquet di mirtilli alpini appena raccolti, petali di rosa essiccati e grafite, con note di menta marocchina, gelatina di sambuco e leggero tabacco. Profondità e densità impressionanti al palato, complesso e muscoloso, setoso, vivace e vibrante, con tannini stretti e profumati di cacao. Astringenza leggermente granulosa nel finale concentrato e persistente, con sfumature minerali e di bacche blu.

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

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

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2029-2055

Varietà d'uva: 57% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0473422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99-100/100, Antonio Galloni 95-97/100, Falstaff 99/100, Neal Martin 94-96/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	57% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Da bere:	2029-2055
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.