



Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC

Il massimo dei voti per il preferito dai clienti di Pauillac

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:

Bouquet denso ed elegante di mirtilli selvatici appena raccolti, violette e ribes nero. Al palato è sublime, fluido e vellutato, energico e scattante, con tannini di liquirizia e un corpo perfettamente modellato. Magnifica astringenza nel finale concentrato e infinito, con note di mirtillo, succo di marasca e grafite.

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: in barrique

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

Da bere: 2030-2060

Varietà d'uva: 52% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0473424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 20/20, James Suckling 95-96/100, Vinum 95-97/100
Varietà d'uva:	52% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Da bere:	2030-2060
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	in barrique
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.