



2017 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Bio)

Quest'anno, la sua finezza gli è valsa il massimo dei voti da parte della rivista Vinum!

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Denso granato-violaceo, lilla sul disco. Bouquet complesso di mirtilli di montagna, seguito da succo di marasca, tabacco da pipa profumato, liquirizia e violette. Al palato è corposo, muscoloso e molto succoso, con intensa mineralità e incredibile precisione. Fuochi d'artificio di bacche blu e lavanda nel finale armonioso che termina con una sottile astringenza.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Pauillac

Produttore:

Château Pontet Canet

Valutazioni:

Vinum 20/20, Wine Enthusiast 95–97/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 92–95/100, Decanter 94/100, Falstaff 94/100, James Suckling 96–97/100, Parker 96/100

Vinificazione:

in Barrique

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

2030-2055

Varietà d'uva:

64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Numero di articolo:

0473417

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	Vinum 20/20, Wine Enthusiast 95–97/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 92–95/100, Decanter 94/100, Falstaff 94/100, James Suckling 96–97/100, Parker 96/100
Varietà d'uva:	64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Maturità:	2030-2055
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.