



## 2018 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Bio)

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

### 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:

Porpora scuro, saturo al centro e violaceo sul disco. Bouquet di mirtilli maturi e tè ai frutti di bosco, seguito da liquore alla ciliegia, praline di torrone e damassina. Al palato è cremoso, con estratto maturo e dolce e tannini già rotondi, i muscoli sono letteralmente integrati. Esplosione di bacche blu, liquirizia e composta di frutti di bosco nel complesso finale finemente aromatico - concentrato, persistente ed equilibrato. Che bellezza! Ho completamente dimenticato di chiedere dell'uvaggio (ipotesi: 70% C. Sauvignon, 22% Merlot, 5% C. Franc, 3% Petit Verdot), ce n'è solo una piccolissima quantità a causa di un attacco di muffa.

### 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:

Parker 98/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 98/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 98/100

### Vinificazione:

in Barrique

### Viticultura:

Bio

### Gradazione alcolica:

14.5 %

### Maturità:

2025-2050

### Varietà d'uva:

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

### Numero di articolo:

0473418

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé  
Pauillac AOC (Bio)

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Parker 98/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 98/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnock 97+/100, James Suckling 98/100
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	2025-2050
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.