2019 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Bio)

\"Una bellezza che fa girare la testa\".

Descrizione del vino:
"Un vero e proprio colpo di testa, questa bellezza vi ruberà assolutamente il cuore!", ha dichiarato Lisa Perrotti-Broxwn di Robert Parker's Wine Advocate a proposito dello Château Pontet-Canet 2019. Lui ha attribuito 98-100 punti, il massimo che si possa dare a un vino "en primeur".
Nota di degustazione:
Lo Château Pontet-Canet 2019 ha un colore che va dal viola intenso al nero. Uno splendido e raffinato bouquet di lillà, cioccolato fondente, ciliegia Morello e tè alla rosa canina fluttua su un nucleo di crème de cassis, prugna conservata, liquirizia e fumo di legna, impreziosito da un pizzico di sentori terrosi. Corposo, ricco e sontuosamente opulento, rivela una successione di tannini fini e maturi, una freschezza impeccabile e un lungo finale minerale.
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:	James Suckling 99/100, Score 19/20, WeinWisser 19.5+/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2026-2050
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Numero di articolo:	0473419

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Score 19/20, WeinWisser 19.5+/20
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Maturità:	2026-2050
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch