



2014 Château Pontet-Canet

5e Cru Classé, Pauillac AOC (Biodinamico)

"Davvero impressionante", James Suckling

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 intenso, saturo al centro, rosso granato sul disco. Il naso, sobrio, con note minerali e di catrame, rivela sentori di prugne mature e tartufi, che ricordano un Ripasso. Mostra il suo terroir più che il suo frutto. Il palato carnoso, con un estratto leggermente morbido, evidenzia anche gli aromi profondi. È un Pontet-Canet molto barocco, con molta sostanza, una bella struttura e un grande potenziale. D'altra parte, non è facile da bere (come altri vini biologici) e non è semplice da godere. Sono propenso a pensare che la sua forza grezza forse finirà per prevalere sulla sua classe complessiva, ma devo anche ammettere che ho troppa poca esperienza con i vini biologici e che sto raggiungendo i limiti delle mie capacità di degustazione. Proprio come ho provato con il Palmer 2014 (anch'esso prodotto in modo biodinamico), anche questo Pontet-Canet mi ha lasciato un po' disorientato.

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 98/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 93/100, Antonio Galloni 95+/100, Jeb Dunnuck 96/100

Vinificazione: 18 Mesi in Barrique

Viticultura: Biodinamico

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: fino a 2044

Varietà d'uva: 62% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Numero di articolo: 0473414

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

5e Cru Classé
Pauillac AOC (Biodinamico)

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 98/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 93/100, Antonio Galloni 95+/100, Jeb Dunnuck 96/100
Varietà d'uva:	62% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2044
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	18 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.