



2020 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac molto ricercato della tenuta di famiglia di Alfred Tesseron

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:

Colore granato intenso, centro opaco, riflessi lilla. Bouquet incantevole di more, petali di rosa essiccati, rosmarino e liquirizia, seguito da prugne, tè freddo ai frutti di bosco e succo di sambuco. Sublime al palato, setoso e leggermente granuloso, con tannini profumati di cacao e un corpo perfettamente modellato. Ciliegie marasche, prugne rosse ed erbe aromatiche nel finale lungo e persistente, con un'astringenza sublime e splendidi aromi in retro-olfatto.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Pauillac

Produttore:

Château Pontet Canet

Valutazioni:

James Suckling 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100, WeinWisser 19+/20

Vinificazione:

18 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2028-2050

Varietà d'uva:

70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Numero di articolo:

0473420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Maturità:	2028-2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	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.