2015 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Biodinamico)

20/20 di VINUM

Descrizione del vino:
Se c'è una tenuta che ha goduto di una costante ascesa, è 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 molto scuro con note di lilla e viola. Bouquet piacevole e molto aperto, che rivela delicate note di legno di cedro e di territorio, oltre ad aromi di caffè e prugna. Il palato, con i suoi sentori di pepe, è caratterizzato da tannini astringenti. Ha muscoli e polpa e con un po' di pazienza si evolverà in un classico Pontet-Canet tradizionale.
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 96–98/100, Antonio Galloni 95–98/100, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnuck 95+/100, James Suckling 98/100, Parker 96+/100, René Gabriel 18/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Biodinamico
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2025-2055
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Numero di articolo:	0473415

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC (Biodinamico)

Origine:	FR
Valutazioni:	Vinum 20/20, Wine Enthusiast 96–98/100, Antonio Galloni 95–98/100, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnuck 95+/100, James Suckling 98/100, Parker 96+/100, René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Maturità:	2025-2055
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	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