



2013 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.

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 92–93/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89–92/100
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Numero di articolo:	0473413

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 92–93/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89–92/100
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.