



2024 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC

Il massimo dei voti per il preferito dai clienti di Pauillac

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:

Bouquet denso ed elegante di mirtilli selvatici appena raccolti, violette e ribes nero. Al palato è sublime, fluido e vellutato, energico e scattante, con tannini di liquirizia e un corpo perfettamente modellato. Magnifica astringenza nel finale concentrato e infinito, con note di mirtillo, succo di marasca e grafite.

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:

Score 19/20, WeinWisser 20/20

Maturità:

2030-2060

Varietà d'uva:

52% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0473424

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, WeinWisser 20/20
Varietà d'uva:	52% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Maturità:	2030-2060
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.