



2019 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Bio)

Description:

"A real head-turner, this beauty is absolutely going to steal your heart!", dicit Lisa Perrotti-Broxwn de Robert Parker's Wine Advocate à propos du 2019 Château Pontet-Canet. Elle lui a attribué 98-100 points, soit le maximum qu'on puisse décerner à un vin "en primeur".

Note de dégustation:

Le 2019 Château Pontet-Canet a une robe profonde, entre violet et noir. Un splendide bouquet raffiné de lilas, de chocolat noir, de griotte et de tisane d'églantine flotte sur un noyau de crème de cassis, de prune en conserve, de réglisse et de fumée de bois, paré d'un soupçon de senteurs de terre. Ample, riche, somptueusement opulent, il dépose en touches successives des tanins mûrs fins, une fraîcheur impeccable, et déploie une finale longue et minérale.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Pauillac

Producteur:

Château Pontet Canet

Notation(s):

James Suckling 99/100, WeinWisser 19.5+/20

Elevage:

16 Mois en Barrique

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

13.5 %

Cépage(s):

60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Référence:

0473419

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC (Bio)

Origine: France
Notation(s): James Suckling 99/100, WeinWisser 19.5+/20
Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Viticulture: Bio
Elevage: 16 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.