



2020 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC

Pauillac très recherché du domaine familial d'Alfred Tesseron

Description:

Pontet-Canet. La propriété d'Alfred Tesseron est le premier château renommé à être passé à la biodynamie et à avoir obtenu la certification au cours de cette dernière décennie. Une sélection rigoureuse, associée à une méthode de vinification traditionnelle, donnent naissance à des vins denses au long potentiel de garde.

Note de dégustation:

Grenat violet profond, centre opaque, reflets lilas. Joli bouquet de mûres, de pétales de rose séchées, de romarin et de réglisse, puis de pruneaux, de thé froid aux baies des bois et de jus de sureau. Sublime bouche, soyeuse et légèrement granuleuse, avec des tannins cacaotés et un corps parfaitement modelé. Griottes, prunes rouges et fines herbes dans la longue finale persistante, avec une sublime astringence et des magnifiques arômes en rétro-olfaction.

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 98/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 97+/100, WeinWisser 19+/20

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

2028–2050

Cépage(s):

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

Référence:

0473420

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 98/100, Score 19/20, Jeb
Dunnock 97+/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 5%
Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Apogée: 2028–2050
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 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
décanner.