



## 2021 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC

Un vin parfait, aux arômes intenses et d'une complexité incomparable

### 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:

Un bouquet séduisant aux arômes de bigarreau mûr et de chocolat gianduja, auxquels s'ajoutent les effluves envoûtantes des iris et du tabac à pipe. Une bouche pleine d'énergie, dotée d'une texture soyeuse et d'un caractère racé parfaitement équilibré et vibrant, avec des tannins mûrs et denses, des saveurs de poudre de cacao et une corpulence parfaite. Une finale concentrée aux saveurs de fruits noirs et de thé Earl Grey refroidi, soulignée par une astringence finement granuleuse et une délicate amertume, et qui semble ne jamais vouloir s'arrêter.

### 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 95–96/100, Score 19/20, Antonio Galloni 93–95/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 91–93/100, Vinum 20/20, WeinWisser 19/20

### Elevage:

12 Mois en Barrique

### Viticulture:

Bio

### Vol. alcool:

13.5 %

### Apogée:

2027–2050

### Cépage(s):

58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

### Référence:

0473421

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95–96/100, Score 19/20, Antonio Galloni 93–95/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 91–93/100, Vinum 20/20, WeinWisser 19/20
<b>Cépage(s):</b>	58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	2027–2050
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	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.