



## 2022 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Bio)

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:

Bouquet délicat de myrtilles des Alpes fraîchement cueillies, de pétales de rose séchées et de graphite, sur des notes de menthe du Maroc, de gelée de sureau et de tabac blond. Profondeur et densité impressionnantes dans la bouche complexe et musclée, soyeuse, racée et vibrante, avec des tannins cacaotés et serrés. Astringence légèrement granuleuse dans la finale concentrée et persistante aux nuances minérales et de baies bleues.

### 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 99–100/100, Neal Martin 94–96/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 95–97/100, Falstaff 99/100

### Elevage:

18 Mois en Barrique

### Viticulture:

Bio

### Apogée:

2029–2055

### Cépage(s):

57% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

### Référence:

0473422

## 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 99–100/100, Neal Martin 94–96/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 95–97/100, Falstaff 99/100  
**Cépage(s):** 57% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot  
**Apogée:** 2029–2055  
**Viticulture:** Bio  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**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.