



2000 Château Pontet-Canet

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un vino perfetto, dagli aromi intensi e dall'incomparabile complessità

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.

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. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pauillac
Produttore:	Château Pontet Canet
Valutazioni:	Score 19/20, WeinWisser 18/20
Vinificazione:	16 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0473400

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.