2020 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac molto ricercato della tenuta di famiglia di Alfred Tesseron

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.
Nota di degustazione:
Colore granato intenso, centro opaco, riflessi lilla. Bouquet incantevole di more, petali di rosa essiccati, rosmarino e liquirizia, seguito da prugne, tè freddo ai frutti di bosco e succo di sambuco. Sublime al palato, setoso e leggermente granuloso, con tannini profumati di cacao e un corpo perfettamente modellato. Ciliegie marasche, prugne rosse ed erbe aromatiche nel finale lungo e persistente, con un'astringenza sublime e splendidi aromi in retro-olfatto.
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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pauillac
Produttore:	Château Pontet Canet
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 97+/100, WeinWisser 19+/20
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2028-2050
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Numero di articolo:	0473420

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 97+/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Maturità:	2028-2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch