



## 2021 Château Pontet-Canet

Grand 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.

### Nota di degustazione:

Un bouquet seducente con aromi di bigarreau maturo e cioccolato gianduia, completati da profumi ammalianti di iris e tabacco da pipa. Il palato è pieno di energia, con una consistenza setosa e un carattere impetuoso, perfettamente equilibrato e vibrante, con tannini maturi e densi, sapori di polvere di cacao e corpo perfetto. Un finale concentrato con sapori di frutta nera e tè Earl Grey raffreddato, sottolineato da un'astringenza a grana fine e da un'amarezza delicata, che sembra non finire mai.

### 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:

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

### Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Bio

### Gradazione alcolica:

13.5 %

### Maturità:

2027-2050

### Varietà d'uva:

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

### Numero di articolo:

0473421

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</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>Varietà d'uva:</b>	58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2027-2050
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.