



2022 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Bio)

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:

Delicato bouquet di mirtilli alpini appena raccolti, petali di rosa essiccati e grafite, con note di menta marocchina, gelatina di sambuco e leggero tabacco. Impressionante la profondità e la densità del palato complesso e muscoloso, setoso, scattante e vibrante, con tannini stretti e profumati di cacao. Astringenza leggermente granulosa nel finale concentrato e persistente, con sfumature minerali e di bacche blu.

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:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Pauillac

Produttore:

Château Pontet Canet

Valutazioni:

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

Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

Viticultura:

Bio

Maturità:

2029-2055

Varietà d'uva:

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

Numero di articolo:

0473422

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC (Bio)

Origine: FR
Valutazioni: James Suckling 99–100/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95–97/100, Falstaff 99/100, Neal Martin 94–96/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva: 57% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Maturità: 2029-2055
Viticoltura: Bio
Vinificazione: 18 Mesi in Barrique
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.