

PAUILLAC 2018

5ème Grand Cru Classe

Château Pontet Canet



Situation : Les terres du Château Pontet-Canet se situent au cœur de l'appellation Pauillac, au sud du prestigieux voisin Mouton Rothschild. Alfred Tesseron et son équipe dirigée par Jean-Michel Comme, régisseur de Pontet-Canet depuis 1989, ont profondément fait évoluer l'identité du

vignoble du Château Pontet-Canet. Passant de la culture conventionnelle à la culture biologique puis biodynamique, les terroirs ont retrouvé leur originalité, la vigne semble libérée et les raisins n'ont jamais été aussi beaux. Aujourd'hui, les vins du château Pontet-Canet n'en finissent pas de progresser.

Encépagement : 65% de cabernet-sauvignon, 30% de merlot, cabernet-franc, petit-verdot

Terroir : L'âme de Pontet-Canet, c'est le « Plateau », une croupe de graves Garonnaises du Günz qui reposent sur un socle calcaire

Température de Service : A déguster entre 15°- 17°

Potentiel de Garde : Plus de 10 ans

Observations : La robe est pourpre et intense. Le nez est envoûtant avec un fruit franc et précis. Il est souligné par des notes minérales qui relient ce vin au terroir qui l'a vu naître. L'attaque pleine et élégante se prolonge par un milieu de bouche frais dense et soyeux. Les tanins sont ciselés. La finale est impressionnante de longueur.

EXCEPTIONNEL !

Quelques accords gourmands : Mousseline de truffes, Marbré de ris de veau au foie gras, Canard sauvage à la bigarade, Perdreaux rôtis aux raisins...

