



Château Pontet-Canet 2020

CHF 109.00 | 10 cl = CHF 14.53

Robe pourpre noirâtre impénétrable. Il a besoin de temps pour respirer afin de libérer ses notes envoûtantes de confiture de cerise noire, de gâteau à la framboise, de bonbon au cassis et de terre humide, avant de poursuivre vers de merveilleuses notes florales et épiceées de rose rouge, de bâton de cannelle, d'anis étoilé et de cardamome, avec une pointe de gravier. Moyen à corsé en bouche, il révèle une grande profondeur et offre des fruits rouges et noirs ainsi qu'une terre odorante qui enveloppent le palais, encadrés par des tannins soyeux et une fraîcheur fluide, avec une finale longue et minérale. Une expression unique et fascinante de ce millésime qui est chaudemment recommandée.

| | |
|-------------------------------|---|
| Producteur | Château Pontet-Canet |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | France |
| Région | Bordeaux |
| Sous-région | Pauillac |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2020 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 14.0 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2055 |
| Cépages | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Informations complémentaires | Biologique |
| Numéro d'article | 254360 |
| Accord mets et vins | Champignons, Gibier, Bœuf, Charcuterie, Plats de poisson raffinés |
| Avis | Robert Parker 98/100 James Suckling 99/100 Decanter 97/100 Jeb Dunnuck 98/100 James Suckling 99/100 |

Vinification





Elevé à 50% dans des fûts de chêne neufs, à 35% dans des amphores en béton et à 15% dans des fûts d'un an.

