Château Pontet-Canet 2020

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 épicées 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 chaudement 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	Pièces de viande nobles, Charcuterie, Bœuf, Gibier, Champignons
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.