



Château Pontet-Canet 2023

Il ne fait aucun doute que Pontet Canet est à nouveau l'une des stars absolues du millésime. Le nez est typiquement fruité noir avec de la crème de cassis, des cerises et un côté floral sensuel avec des violettes et des roses. La bouche est intense et dense, mais élégante et sans aucune trace d'opulence. Les tanins sont densément tissés et finement granuleux et confèrent au vin une excellente tension qui se maintient jusqu'à la longue finale.

Producteur	Château Pontet-Canet
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Pauillac
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	150 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2058
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	323662
Accord mets et vins	Champignons, Gibier, Bœuf, Charcuterie, Pièces de viande nobles
Avis	Robert Parker 98/100 James Suckling 98/100



Vinification

L'élevage se fait à 50% dans du bois neuf, à 35% dans des amphores en béton et à 15% dans des fûts usagés.

