



## Château Pontet-Canet 2022

CHF 235.00 | 10 cl = CHF 15.67

Senza dubbio, Pontet Canet è ancora una volta uno dei protagonisti assoluti dell'annata. Il naso è tipicamente a frutto nero con crème de cassis, ciliegie secondarie e un lato floreale sensuale con violette e rose. Il palato è intenso e denso, ma elegante senza alcuna traccia di opulenza. I tannini sono ben intrecciati e di grana fine, conferendo al vino un'eccellente tensione che si protrae nel lungo finale.

|                             |                                                                  |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Produttore                  | Château Pontet-Canet                                             |
| Categoria                   | Vino rosso                                                       |
| Paese                       | Francia                                                          |
| Regione                     | Bordeaux                                                         |
| Sottoregione                | Pauillac                                                         |
| Classificazione             | AC                                                               |
| Annata                      | 2022                                                             |
| Dimensioni della bottiglia  | 150 cl                                                           |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18°                                                        |
| Invecchiamento              | fino a 2057                                                      |
| Vitigni                     | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot         |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti                                                 |
| Ulteriori informazioni      | Biologico                                                        |
| Numero articolo             | 322011                                                           |
| Adatto a                    | Funghi, Selvaggina, Manzo, Salumi, Tagli di carne pregiati       |
| Valutazioni                 | James Suckling 100/100<br>Jeb Dunnuck 99/100<br>Falstaff 100/100 |



### Vinificazione

Il vino viene affinato per il 50% in legno nuovo, per il 35% in anfore di cemento e per il 15% in botti usate.

