

CHÂTEAU PONTET CANET 2012 ROUGE

COMPAGNIE MÉDOCAINE DES GRANDS CRUS



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC03807.png

Un 2012 d'une pureté et d'une énergie remarquables, avec un fruit et un éclat fantastiques qui le portent au sommet.

Accords mets et vins

Viandes rouges, gibier

Détails

Domaine : Château Pontet Canet
Couleur : Rouge
Millesime : 2012
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Biodynamie
Bio : Oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot , Cabernet-Sauvignon
Région : Bordeaux
Packaging : Caisse bois de 6
Appellation : AOP Pauillac

Caractéristiques

Terroir : Argilo-Calcaire
Cépage : 65% Cabernet Sauvignon 30 % Merlot 4% Cabernet Franc 1% Petit Verdot
Vendange : Manuelles
Viticulture : Les vins du Château sont certifiés en agriculture biologique et biodynamique depuis 2010.
Elevage : Pour la première fois, Pontet-Canet élève près d'un tiers de la récolte en amphores en béton.

Dégustation

Robe : Couleur brillante profonde.
Nez : Le nez complexe mêle des notes de fruits noirs, graphite, épices.
Bouche : La structure en bouche est particulièrement dense et longue avec des tanins ciselés d'une incroyable précision.
Finale : Élégante et longue
Garde : 20 ans
Température de service : 16°

HISTOIRE DU DOMAINE

En moins de 50 ans, la Compagnie Médoquine des Grands Crus a su se hisser en tant qu'acteur incontournable du négoce des grands crus de Bordeaux tout en consolidant sa position dans la distribution de vins français et internationaux, que ce soit sur le territoire national ou à l'étranger. Nous mettons particulièrement l'accent sur les circuits de distribution traditionnels tels que la restauration, l'hôtellerie, les cavistes, ainsi que sur les grossistes de qualité.



https://boutique.gueuleton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png