



ACQUISTATO IL .....

**Château Pontet-Canet Pauillac 5ème Grand Cru Classé 2020**

**Buono e sostenibile**



*Svinando*

Ci troviamo nella regione di Pauillac, a Bordeaux. Qui, sulla riva sinistra della Gironda, si produce questo interessante vino rosso. Château Pontet-Canet, 5ème Cru Classé, è frutto di agricoltura biodinamica, un approccio agricolo che mira a rispettare e valorizzare l'equilibrio naturale del terroir. Certificata da Demeter, questa azienda è un bel esempio di sostenibilità e rispetto per l'ambiente, garantendo la produzione di vini autentici e di alta qualità. Il blend è composto da 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc e 4% Petit Verdot. Questa selezione conferisce al vino una complessità e una profondità uniche, con una struttura che ne garantisce una lunga vita. In cantina l'approccio è poco interventista e mira a esaltare al massimo le caratteristiche delle uve e del terroir. L'invecchiamento avviene con grande cura, con il 50% del vino in barrique nuove, il 35% in anfore di cemento e il 15% in barrique di un anno. Questo processo conferisce al vino una complessità e una struttura uniche. Château Pontet-Canet si distingue per il suo profilo aromatico complesso, con note di ribes nero e ciliegie nere. Poi noci, timo, polvere di cacao e grafite. In bocca è corposo e avvolgente, con strati di tannini ultra-fini e setosi che rivestono elegantemente il palato, permettendo al frutto succoso e vibrante di brillare.

Con i suoi 81 ettari di terreno argilloso-calcareo, Château Pontet-Canet si trova nel cuore della denominazione Pauillac. A partire dal 1998, tutti i terreni dell'azienda vengono coltivati con metodo biodinamico, una viticoltura che rispetta l'ambiente e l'uva. A curare ogni aspetto della produzione è Jean-Michel Commes che garantisce, alla proprietà rappresentata dalla famiglia Tesseron, una produzione di qualità elevata.

**La Vigna**

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

**Il Vino**

**Tipologia**      Vino rosso fermo  
**Provenienza**    Bordeaux  
**Uve**              60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

**Gradazione**    13% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo**    entro 15 anni

**Abbinamento**   Menù di carne

**Vinificazione**    In seguito alla raccolta, l'uva viene selezionata rigorosamente e diraspata manualmente. La qualità della raccolta ha permesso una vinificazione poco interventista. L'uva viene "fermentata" grazie anche all'aiuto delle pigiature manuali. L'invecchiamento avviene per il 50% in barrique nuove, per il 35% in anfore di cemento e per il 15% in barrique di un anno.

**Sensazioni**        Aromi di ribes nero e ciliegie nere con note di noci schiacciate, timo alla griglia, polvere di cacao e grafite. È corposo, con strati di tannini ultra-fini e setosi che rivestono elegantemente il palato, permettendo al frutto succoso e vibrante di brillare. Delicato e incontaminato, ma compatto, con molta energia e potenza da scoprire nei prossimi anni. Dura per minuti ed è delizioso adesso. La purezza del frutto è davvero impressionante. 60% cabernet sauvignon, 32% merlot, 4% cabernet franc e 4% petit verdot. 50% rovere nuovo 15% rovere vecchio e 35% anfore di cemento.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.