



Wijnfiche

Château Pontet Canet – G.C.C. Pauillac France (PAUILLAC) – 2010

Vinification

De plukkers verzamelen de druiventrossen in kleine bakjes, waardoor de druiven niet gekneusd worden. Dan worden ze een eerste keer gesorteerd, onsteelt en opnieuw gesorteerd via een vibrerende tafel voor een laatste check, waardoor enkel de perfecte druiven overblijven. In navolging met het biodynamische karakter van de wijngaard willen ze ook bij de vinificatie hetzelfde respect tonen voor de natuur door gebruik te maken van spontane gisting en minimale interventie. De maceratie van de druiven duurt gemiddeld 4 weken.

Year specific information

2010: 100/100

Taste

Zonder twijfel een van de beste wijnen geproduceerd in 2010. De neus is overweldigend met florale toetsen (violet) en zwart fruit (braam) en cassis aangevuld met fijne houtschilfers. Een krachtige aanzet in de mond, opnieuw met veel fruit alsook koffie, cacao en stevige tannines. Een schoolvoorbeeld van top-Pauillac.

Food pairing

Meat - grillades | Meat - grilled | Lamb - chops | Leg of lamb | Lamb - Steak

General information

Type: Red wine

Grape varieties: Cabernet Sauvignon (65%), Merlot (30%), Cabernet Franc (4%), Petit Verdot (1%)

Viticulture: Biodynamic

Storage (years): > 10

Serving temperature: 17°C

