

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, ontsteelt 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.

Informations spécifiques

2010: 100/100

Dégustation

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.

Mets adaptées

Viande - grillades | Viande - grillée | Côtelette d'agneau | Gigot d'agneau | Steak - agneau

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

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

Viticulture: Biodynamic

Stocker (années): > 10

Servir à: 17°C

