

**Château Pontet Canet – G.C.C. |
Pauillac
France (PAUILLAC) – 2008**

Vinification

De plukkers verzamelen de druiventrossen in kleine bakjes, waardoor de druiven niet gekneusd worden. Dan worden ze een eerste keer gesorteerd, ontsielt 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.

Taste

Deze wijn heeft een diepe robijnrode kleur. In de neus heel aromatisch met zowel rood als zwart fruit. In de mond dezelfde aroma's, mooi gestructureerd en met een lange finale.

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

