

**Château Pontet Canet – G.C.C.  
Pauillac | BIO  
France (PAUILLAC) – 2012**

**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.

**Taste**

De wijn overstijgt het algemene niveau met een opmerkelijke puurheid en kracht. Veel fruitaroma's en soepele tannines zorgen voor een top-cuvée. Een echte (zoveelste) mijlpaal van Pontet-Canet, waarbij een derde van de oogst gerijpt heeft in amphorae.

**Food pairing**

Roast beef | Meat - grillades | Meat - grilled | Leg of lamb | Lamb - Steak

**General information**

Type: Red wine

Grape varieties: Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (33%), Cabernet Franc (5%), Petit Verdot (2%)

Viticulture: Biodynamic

Storage (years): "> 10"

Serving temperature: 17°

