

**Château Pontet Canet – G.C.C. |
Pauillac | BIO
France (PAUILLAC) – 2014**

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

Deze wijn heeft een diepe purpere kleur. In de neus vinden we veel bosvruchten en kruiden. In de mond vinden we een smaakvolle aanzet, waarna het mondgevoel evalueert naar rijk en intens met een opvallende frisheid. Dit is een echte Pauillac die intens plezier oplevert.

Food pairing

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

General information

Type: Red wine

Grape varieties: Cabernet Sauvignon (63%), Merlot (32%), Cabernet Franc (5%)

Viticulture: Biodynamic

Storage (years): "> 10"

Serving temperature: 17-18° C

