

**Château Pontet Canet – G.C.C. |
Pauillac
France (PAUILLAC) – 2015**

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 purpere kleur. In de neus vinden we veel rode vruchten, cacao en gerookte impressies terug. In de mond vinden we een complexe, overweldigende aanzet. Het is een diepe wijn, met veel onderbouwde tannines en genoeg ruggengraad om enkele decennia te vergeten in je kelder en dan een hemels moment te beleven.

Food pairing

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

General information

Type: Red wine

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

Viticulture: Biodynamic

Storage (years): "> 10"

Serving temperature: 17-18°

