

**Château Pontet Canet MAGNUM –
G.C.C. | Pauillac | BIO
France (PAUILLAC) – 2020****Domaine****Ch. Pontet Canet**

Dit domein is 80 ha groot en gelegen in Pauillac. In 1855, het moment dat de classificatie werd vastgesteld, beleefde het château minder glorieuze tijden, en zo werd het niet meer dan een 5e cru. Na een betere tijd in de tweede helft van de 19e eeuw is Pontet-Canet vervolgens afgegleden in een diep, heel diep dal. Het heeft de Tesserons, de huidige eigenaars, decennia gekost, maar de ruïne die ze aantreffen hebben ze weten te herstellen. De wijn wordt nu al algemeen aanschouwd als één van de beste binnen de appellation De Pontet-Canets die nu in primeur worden aangeboden zijn binnen enkele dagen, en soms enkele uren, uitverkocht. Sinds de jaargang 2003 worden er geen pesticiden meer gebruikt in de wijngaard en wordt er geploegd in plaats van gespoten. Het was het eerste domein dat sinds de jaren 2010 biodynamisch gecertificeerd is (een uitzondering in de traditionele Bordeaux-regio!). Het ploegen wordt uitgevoerd met een paard. Het voordeel is dat de aarde minder hard wordt aangedrukt in vergelijking met een tractor, en zo de biodiversiteit in de ondergrond vergroot wordt.

Vinification

Vendanges manuelles en petites cages (14 - 30 septembre). Tri et éraflage manuels. Fermentation alcoolique avec levures indigènes, macération de 4 semaines avec léger pigeages, fermentation malolactique en cuves. Elevage 50 % en barriques neuves, 35 % en amphores en béton, 15 % en barriques de 1 vin - pendant 16 à 18 mois.

Informations spécifiques

2009: uitzonderlijk goed jaar!

Dégustation

La robe est profonde aux reflets violines. Le nez, très expressif et aérien, s'ouvre sur des arômes de cassis, de pivoines et de réglisse. La bouche est ample, pleine et crémeuse. L'acidité et les tanins se fondent, donnant toute sa verticalité au vin. La finale, longue, est dominée par des arômes fumés, de fruits noirs et de menthe.

Mets adaptées

Carré d'agneau rôti | Grillades

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (32%), Petit Verdot (4%)

Viticulture: Biodynamisch

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

