



Château Pontet-Canet 2009 5ème Grand Cru Classé Appellazione Pauillac

Vitigni: 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Età media delle viti: 35 anni

Vinificazione: la vendemmia di questo millesimo è iniziata il 28 settembre sotto condizioni climatiche a dir poco perfette, proseguendo così sino al 15 ottobre. Da tempo allo Chateau Pontet-Canet è in uso avvalersi di cavalli in vigna, la cui lavorazione al naturale è passata da 7 a 24 ettari. Fermentazione in cemento e acciaio; il vino affina poi in cantina in barrique nuove per oltre il 50%

Degustazione: di colore viola scuro, al naso il vino appare incredibilmente complesso, con una predominanza di frutti di bosco a bacca scura, ribes nero e more, un'elegante nota di violetta accanto ad una altrettanto radicata di grafite. Al palato si rivela un vino con un frutto gourmand, i tannini sono tanto eleganti quanto forti, prolungati e carnosì, e di bella concentrazione. Ciò che ne emerge è un tangibile equilibrio: il vino svela una struttura dotata di rifinita armonia, sottolineata da una rinfrescante acidità. Il finale ne conferma l'eleganza innata. Un grande Pontet-Canet.

Grado alcolico: 14°

Temperatura di servizio: tra i 16 e i 18°

Abbinamento cibo/vino: piatti di selvaggina, carni rosse.