

Château Pontet-Canet 2013

5e Cru Classé, Pauillac AC

France > Bordeaux > Pauillac

Garde : 15-20 ans
% Vol : 13.00°



Distinctions

James Suckling - 93/100 - February 2016

Jean-Marc Quarin - 16.5/20 - April 2014



Cépage(s) :

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

Note de dégustation

Robe : Profonde et intense.

Nez : Raffiné aux arômes complexes de fruits noirs bien mûrs et aux notes grillées et de vanille.

Palais : Friand et riche, l'attaque est pleine et sa structure élégante et fine.

Accords mets-vin

Magret de canard, langoustine grillée, entrecôte, viandes rôties, filets de lièvre rôtis, beaufort, épaissees.

Terroir

Les terres du Château Pontet-Canet se situent au cœur de l'appellation Pauillac. Ici c'est la pauvreté de la terre qui sert de matrice. Le sol ne semble composé que de graviers et de sables, et l'on a peine à imaginer que la vigne puisse y pousser. Les 80 hectares du vignoble sont constitués d'une croupe de graves garonnaises, sur socle calcaire. Ces parcelles sont conduites en biodynamie.

Vinification

Vinification de 4 semaines, élevage de 16 à 20 mois en barriques dont 60% de bois neuf.

Œnologue(s)

Jean-Michel Comme (Régisseur)