

## Château Pontet-Canet 2011

5e Cru Classé, Pauillac AC

France › Bordeaux › Pauillac

**Garde :**  
20-30 ans



### Cépage(s) :

Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (35%), Cabernet Franc (4%), Petit Verdot (1%)

### Notes de dégustation

**Robe :** Très profonde

**Nez :** Frais et d'une incroyable pureté se mêlant dans l'harmonie à des senteurs de fruits et de fleurs.

**Palais :** D'une impressionnante finesse avec des tannins de velours !

### Accords mets-vin

Magret de canard, langoustine grillée, entrecôte, viandes rôties, filets de lièvre rôtis, Beaufort, époisses

### 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)