

Château Pontet-Canet

Pauillac 5ème Grand Cru Classé

Par MrQwine



Détails de l'offre



CHÂTEAU PONTET-CANET

PAUILLAC 5ÈME GRAND CRU CLASSÉ

Cépages

2014: 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

2005: 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Culture

Biologique et biodynamique certifiée

Nature du sol

Graves, sols argilo-calcaires

Vinification

Vinification épurée et parcellaire en cuves bois et amphores de ciment

Levures indigènes avec un minimum d'intervention

Elevage

2014: 16 mois 50% en barrique neuve, 35% en amphore, 15% bois d'un vin

2005: 16 mois 50% en barrique neuve, 50% en barrique de 1 et 2 passages

Maturité

2014 à déguster de 2024 à 2050

2005 à déguster de nos jours à 2045

Bouchon

Liège naturel

Degré alcoolique

13.5% vol

Conditionnement

2014: caisses bois pour les commandes de 6 bouteilles

2005: caisses bois pour les commandes de 6 magnums