

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château Pontet Canet 4ème Cru Classé

Appellation: PAUILLAC

Cépage: 35 %Merlot, 60 %Cabernet Sauvignon, 4 %Cabernet

Franc , 1 %Petit-Verdot

Région: Bordeaux

Vinification : Traditionnelle, longue macération.

Garde: Plus de 10 ans

Dégustation : Couleur très profonde. Le nez frais est d'une pureté incroyable avec minéralité, fruits et fleurs qui se mêlent dans l'harmonie.En bouche, le vin est d'une impressionnante finesse avec des tanins de velours.La rencontre magique d'un grand terroir et de la biodynamie.

Accords: Il se marie parfaitement avec des grillades, gibiers, un tartare de bœuf, une bavette

Producteur : C'est au début du XVIIIe siècle que Jean-François de Pontet, grand écuyer du roi devenu gouverneur du Médoc, rassemble plusieurs parcelles de terres situées à Pauillac. Quelques années plus tard, ses descendants y ajoutent les vignobles mitoyens du lieu dit Canet. Et c'est ainsi que nait un des plus vastes domaines viticoles du Médoc, qui accole tout naturellement, selon l'usage du temps, le nom de son fondateur à son appellation cadastrale. Cent ans plus tard, le fameux classement de 1855 n'oublie pas Pontet-Canet, qui intégre ainsi l'élite de la viticulture médocaine. Cette ascension n'échappe pas à l'un des premiers négociants bordelais de l'époque, Herman Cruse, qui achète la propriété en 1865, construit de nouveaux chais, modernise les installations, et fait connaître ce vin dans le monde entier. La famille Cruse a gardé Pontet-Canet pendant 110 ans, jusqu'à ce qu'un autre négociant, mais venu de Cognac, Guy Tesseron, s'en porte acquéreur, en 1975.