Chateau Pontet Canet Pauillac 0.75l

» Vína



Kód produktu	F0111503

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 62% Cabernet Sauvignon , 32% Merlot , 4% Cabernet Franc a 2% Petit Verdot vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Bordeaux Médoc - Pauillac - suché

Vynikající víno z Pauillacu. Klasický styl moderních vín Pontet-Canet je plný a opulentní se svůdnou chutí tmavého ovoce a pevnými, ale přesto přístupnými taniny. Toto jemné lahvování se otevírá intenzivním cassis, ostružinou a višňovou višní spolu s podtóny zelené papriky, lesních pater a koření z dubového zrání. Jedná se o velmi dlouhověká vína, která lze po vinobraní uchovávat ve sklepě minimálně několik desítek let.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Chateau Pontet Canet Pauillac 0.75l

Popis

Historie tohoto château se datuje do počátků 18. století. Počátky Pontet-Canet lze vysledovat až do roku 1725, kdy se jeho nový majitel Jean-François Pontet rozhodl přejmenovat jej po své rodině. V té době J.-F. Pontet, královský sekretář pro oblast Médocu, skupoval po malých částech jednotlivé parcely a postupně tak vytvořil dnešní rozsah vinic. Rok 1781 se oficiálně uvádí jako rok založení vinařství Château Pontet-Canet. Jean-François de Pontet byl jedním z francouzských šlechticů, kteří v 18. století dali pěstování vinné révy a výrobě vína v Médocu nový dech. Svoji kariéru nastartoval ve Versailles jako pobočník Ludvíka XV., ale záhy byl jmenován guvernérem v Médocu. Po příchodu do Bordeaux začal postupně skupovat pozemky na sever od vesničky Pauillac a v roce 1757 se mu podařilo získat sídlo v místě, kterému se říká Canet. A jak bylo v té době zvykem, připojil k místnímu označení své jméno a Château Pontet-Canet bylo na světě. 19. století bylo dobou jeho prosperity. V roce 1855 pak bylo zařazeno do slavné klasifikace, kterou nechal sestavit Napoléon III u příležitosti Světové výstavy v Paříži. To neuniklo pozornosti další z významných postav bordeauxského vinařství, panu Henri Hermanu Cruseovi, kterému se je poté podařilo v roce 1865 koupit. Pod jehož vedením zažil Pontet-Canet období rozsáhlých investic, renovací a celkového vzestupu. Jeho rodina byla významnými obchodníky s víny a on navíc opravdovým vizionářem. Byl si vědom velkého potenciálu vinařství a rozhodl se je zmodernizovat. Požádal místní architektonickou hvězdu Charlese Skawinskiho, aby postavil na svou dobu převratný sklep. Díky jeho nevyčerpatelné energii a obchodnímu talentu se stalo Château Pontet-Canet opravdovým pojmem mezi znalci celého světa. Nová kapitola v dějinách panství začala v roce 1975 , kdy se majitelem stal Guy Tesseron, v té době již majitel jiného Grand Cru Classé - Ch. Lafon-Rochet. Od tohoto roku se datuje obrat k novým technologiím a způsobu zpracování révy, jenž je standardem u všech významných vín kategorie Grand Cru Classé. Výrazný kvalitativní posun nastal zvláště v druhé polovině devadesátých let a v novém století dále pokračoval. Na předcházející rozvoj totiž navázalo úsilí o přechod na biodynamický, přírodní způsob hospodaření, který byl úspěšně završen v roce 2008. Vinice se nacházejí v přímém sousedství vinohradů Ch. Mouton-Rothschild a Ch. Armailhac. Stále více se v nich využívají koně. Sklizeň je samozřejmě ruční, do malých přepravek. Při prvotním zpracování je využíván gravitační systém. V roce 2005 byl zcela zrenovován sklep. Byly rozbourány původní betonové tanky z roku 1940 a zrušeny nerezové. Nahrazeny byly novými tanky betonovými. Nadále se využívají i kádě dřevěné. Od příchodu Tesseronů (vinařská rodina z Cognacu) je na výbornou kvalitu vína poměrně velké spolehnutí . Na Pauillac je zdejší víno nečekaně elegantní a rafinované. V posledních letech je navíc patrný další vzestup, jež u některých kritiků posunul víno až na úroveň vín kategorie 1er Grand Cru Classé. Majitel / manager: Alfred Tesseron / Justine Tesseron Klasifikace: 5ème Grand Cru Classé Apelace: Pauillac Odrůdové složení: 62 % Cabernet Sauvignon, 32 % Merlot, 4 % Cabernet franc, 2 % Petit Verdot Rozloha vinic: 81 ha Půdní podloží: günzské štěrky na jílovito-vápencovém podloží Doba zrání na dubovém sudu: 16 až 18 měsíců, 50 % nových sudů a 30–40 % Dolia (betonových amfor) Jméno druhého vína: Hauts de Pontet-Canet

Hlavní parametry

Značka	Chateau Pontet Canet
Druh	aristokratická Bordeaux vína
Detail	vína klasifikovaná podle Grand Cru Classé z roku 1855
Barva	červená
Odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	první víno vinařství
Původ	Bordeaux, Francie, Médoc
Klasifikace vinice	5ème Grand cru classé
Ročník	2017
Zrání	Barrique, v dubových sudech, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	13,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Tesseron Cognac maison, 2 Boulevard Charles Franc, Châteauneuf-sur-Charente, Francie