

CHÂTEAU
PONTET-CANET
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2000

Après un début d'été en demi-teinte, le mois d'août, particulièrement chaud et sec a permis de vérifier une fois de plus le vieil adage "c'est août qui fait le moût".

Le temps sec s'est poursuivi jusqu'au 10 octobre, et a permis d'obtenir des raisins d'un niveau de maturité exceptionnel.

DÉGUSTATION

La robe rubis profond, aux reflets tuilés, évoque la noblesse du temps. Le nez, complexe et racé, déploie des notes de sous-bois, de cèdre et de cacao, enrichies de truffe et de poivre fin. En bouche, la matière ample et fraîche s'exprime sur des tanins soyeux et poudrés ; la finale, longue et saline, s'étire sur le cèdre et le graphite, dans une harmonie sereine.

CHIFFRES

Vendanges : du 21 septembre au 10 octobre

Assemblage : 66 % Cabernet Sauvignon – 30 % Merlot – 4 % Cabernet Franc

Degré : 13°

