



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Une très grande comtesse de Pichon

Beschreibung:

La cuvée du millésime 2024 du Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande est composée de 83 % de cabernet sauvignon, 14 % de merlot et 3 % de cabernet franc, élevés à 65 % en fûts de bois neufs. Il impressionne par un bouquet densément tissé d'épices de cassis, de mûres et de myrtilles, une sublime impression en bouche avec une texture soyeuse et une trame tannique cacaotée ainsi qu'une longue finale épicée du terroir. Disponible en quantité limitée.

Degustationsnotiz:

Un bouquet densément tissé, des épices nobles de cassis, de la mûre fraîchement cueillie et des gouttes de myrtille. En deuxième approche, un bouquet de lilas, de zeste d'orange sanguine et de graphite. Au palais sublime, une texture incroyablement soyeuse, une trame tannique serrée et cacaotée, un corps parfaitement défini. Dans la finale concentrée et interminable, des cerises sauvages et des épices de terroir profondes.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pau

Produzent: 2e Cru Classé

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2037

Artikelnummer: 0461010

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	France
Notation:	Parker 95+/100, René Gabriel 18/20, Score 19.5/20
A boire:	jusqu'en 2037
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.