



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Ce Pauillac ne doit manquer sur aucune liste d'achats

Description:

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.

Profil aromatique:

Bouquet très complexe, délicates notes de myrtille, séduisant parfum de violette et graphite. En deuxième nez viennent des nuances de gelée de myrtille et de zestes d'orange sanguine. Palais complexe et soyeux, racé et vibrant, avec des tannins serrés ultrafins, corps parfaitement sculpté, pur et précis. Ce Pauillac montre son potentiel dans la finale concentrée et interminable, aux arômes minéraux, de cassis et de jus de sureau.

Va bien avec:

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Appellation: Pauillac

Producteur: 2e Cru Classé

Teneur en alcool: 14.0%

Prêt à boire: 2030-2060

N° article: 0461023

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Pays d'origine: France

Classifications: James Suckling 99/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 95-97+/100, Jean-Marc Quarin 96/100, Parker 97-99/100, Vinum 98/100, WeinWisser 19.5/20, Score 19.5/20

Prêt à boire: 2030-2060

Teneur en alcool: 14.0%

Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.