



Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Pauillac masculin et puissant

Description:

Le Château Pichon Baron 2ème Grand Cru Classé, datant de 1855, est issu des plus vieilles vignes du terroir historique de sa propriété. Ce terroir aux caractéristiques exceptionnelles bénéficie d'un climat océanique tempéré par la proximité de l'estuaire de la Gironde.

Profil aromatique:

Bouquet très complexe, cassis, estragon et graphite, sur des notes de gelée de sureau, de bois précieux et un souffle de lilas. Bouche structurée et soyeuse, racée et équilibrée, avec des tannins serrés et un corps musclé. Astringence farineuse dans la finale concentrée et persistante aux notes minérales et de baies noires. Un Pichon-Baron masculin au grand potentiel de garde, parmi les meilleurs de sa catégorie.

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: Pauillac AOC

Teneur en alcool: 14.0%

Prêt à boire: 2030-2062

N° article: 0487523

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Pays d'origine: France

Classifications: James Suckling 98/100, Antonio Galloni 97/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 95-97/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 95-97/100, Vinum 98/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 18.5+/20

Prêt à boire: 2030-2062

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.