



La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC, Second vin du Château, Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Valeur sûre de Pauillac

Description:

Un Pauillac finement tissé, plein d'élégance, de profondeur et de structure. Des arômes de cassis, de violette et d'épices fines se fondent avec des tanins soyeux et une note de barrique parfaitement intégrée. La Réserve du Château Pichon Longueville apporte tout ce qui fait un excellent cru du Médoc.

Profil aromatique:

Bouquet délicat marqué par les baies bleues, avec des touches de violette et un souffle de graphite. Bouche élégante et juteuse, soyeuse et racée, tannins serrés et corps complexe. Extrait délicatement granuleux dans la finale concentrée, dense et longue, aux arômes de cassis.

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.

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

Sous-région: Pauillac

Producteur: Second vin du Château

Vol. alcool: 14.0%

A boire: 2029-2045

N° article: 0827423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC
Second vin du Château

Herkunft: France
Notation: James Suckling 94/100, Antonio Galloni 92-94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnock 91-93/100, Jean-Marc Quarin 90/100, Neal Martin 90-92/100, Parker 91-93/100, Vinum 93/100, WeinWisser 18/20
A boire: 2029-2045
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.