



Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac au caractère unique

Description:

Le Château Pichon Baron figure depuis des décennies parmi les grandes références de Pauillac et présente, une fois encore, avec le millésime 2025, un vin d'une autorité impressionnante. Les faibles rendements et la qualité exceptionnelle du cabernet sauvignon confèrent au vin de la profondeur, de la structure et une précision aromatique remarquable. Des notes de cassis, de graphite et d'épices nobles s'associent à des tanins puissants, mais parfaitement définis. Malgré sa concentration, le Pichon Baron conserve un équilibre impressionnant, porté par une race gracieuse et une texture ultra-fine. Un Pauillac d'une grandeur souveraine, fait pour durer des décennies.

Profil aromatique:

Bouquet dense et complexe, cassis fraîchement cueilli, notes épicées nobles de cassis, violette parfumée. En bouche, il est sublime, avec une texture soyeuse, une sensation de polissage, une grande finesse, bien marqué ; sa structure tannique dense est portée par une race dansante et se termine par un corps (presque) parfaitement formé. Dans une finale concentrée, aromatique et interminable, on retrouve des notes de cerise sauvage, de graphite et une astringence sublime et finement poudrée.

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: Pauillac AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

A boire: 2030-2065

Cépage(s): 84% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot

N° article: 0487525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	Falstaff 99/100, Decanter 97/100, Jane Anson 97/100, Vinum 98/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s):	84% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot
A boire:	2030-2065
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.