



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 grand compliment: un 1994 avec un bonus supplémentaire. Bouquet profond et épicé de baies noires nuancé de menthe, légèrement sec et compact. Bouche étoffée et concentrée, tanins nobles. Longue finale sur des notes de sureau et 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.

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: 13.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0461004

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	France
Notation:	Parker 90+/100, Vinum 18/20, Score 19.5/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
A boire:	À l'apogée
Vol. alcool:	13.0%
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.