



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un vin dédié au plaisir des sens.

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:

Dans le sillage des millésimes 1978 et 1985, il peut décrocher 19/20! 63% de Cabernet Sauvignon, 29% de Merlot, 5% de Petit Verdot, 3% de Cabernet Franc. Grenat très sombre aux reflets lilas bleutés. Merveilleux bouquet de Cabernet aux petits fruits noirs; réglisse et note de cassis, puis du bois précieux foncé. Séveux et fin en bouche, tanins soyeux; la finale résonne de notes de fruit de sureau.

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: jusqu'en 2026

Cépage(s): 63% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0461008

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	France
Notation:	Parker 94-96/100, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20, Score 19.5/20
Cépage(s):	63% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2026
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.