



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Peut-être sera-t-il bientôt aussi bon que le légendaire millésime 1982.

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:

Robe au pourpre-grenat étoffé, dense au milieu, lilas sur le disque. Bouquet gras, de prune et de pruneau à maturité, avec du café et une touche de poivre; tabac cubain très présent; belle ampleur et un soupçon, fort plaisant, de noix de coco au premier nez. Bouche à l'élégance gouleyante; tanins d'une grande finesse, déjà intégrés; vanilline parfumée dans l'extrait fondant, dense. Fraîcheur merveilleuse, presque dansante, du Cabernet, superbe persistance aromatique.

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

Elevage: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 65% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461009

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 19/20, Parker 95/100, Wine Spectator 93/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
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.