



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Note maximale de 20/20

Beschreibung:

Le millésime 2014 avait déjà enthousiasmé la profession et la clientèle. 2015 est un millésime légendaire! Le Château Pichon-Lalande fait partie de la fine fleur de Pauillac, voire des meilleurs vins de cette année d'exception. Son directeur, Nicolas Glumineau, décrit en ces termes son caractère prodigieux: «Il y a un peu plus de tout dans ce vin: plus de densité, plus de profondeur, plus de tannins et plus d'intensité. Ce vin est exactement comme on imagine un très grand Pichon-Lalande».

Degustationsnotiz:

Pourpre très foncé avec des reflets violets et lilas. Bouquet mûr et complexe, avec beaucoup de baies noires et des nuances de chocolat. Une toute petite pointe de fruits secs, et quelques notes de cèdre et de tabac dans le deuxième nez. Bouche ample, à l'astringence mûre et intense, notes de myrtilles et de cassis, incroyable puissance aromatique dans la finale presque brute.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2055

Cépage(s): 68% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0461015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 20/20, Falstaff 95/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 96/100, Vinum 19.5/20, Score 19.5/20
Cépage(s):	68% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2055
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
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.