Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

«It is without question one of the wines of the vintage.» Antonio Galloni

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:
Pourpre profond, saturé au centre. Malgré sa complexité, le bouquet ne perd jamais son harmonie avec ses magnifiques parfums de cassis et de myrtilles, ainsi que des arrière notes de réglisse, de noix de coco et de chocolat. Dans la bouche puissante il dévoile beaucoup de charme, des tannins fondus et une explosion de petits fruits bleus, belle minéralité en rétro-olfaction. A son apogée, il pourra atteindre la note maximale !

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:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2050
Cépage(s):	75% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 4% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0461016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	France
Notation:	Parker 98+/100, Antonio Galloni 100/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 98/100, Wine Enthusiast 96–98/100, Wine Spectator 95–98/100, WeinWisser 19.5/20, Score 19.5/20
Cépage(s):	75% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 4% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2050
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch