



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Voici sans doute le meilleur vin rouge du millésime 2017 avec Cheval Blanc

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:

Grenat-rubis dense, saturé au centre, violet sur le disque. Bouquet érotique de griottes mûres, de myrtilles des montagnes et de chocolat gourmand au nougat avec en deuxième nez des parfums de réglisse, de cassis et de pumpernickel chaud. Bouche somptueuse à la texture soyeuse et légèrement farineuse, véritable symbiose entre densité et élégance. Dans la longue finale c'est une révélation de mûres et de bois précieux, l'incroyable précision fait la différence cette année et catapulte ce vin en tête des Pauillac.

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: 2028-2053

Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0461017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 19.5/20, Parker 96/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
A boire:	2028-2053
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.