



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Une très grande comtesse de Pichon

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 impénétrable, noir au centre et violet sur le disque. Parfum délicat de cerises sauvages, de violettes et de pralinés au nougat. Dans le deuxième nez ce sont des notes de réglisse, de cassis et de myrtilles. En bouche, la texture est crémeuse, les tanins parfaitement mûrs et l'extrait sucré, incroyablement élégant, c'est d'une finesse qui atteint des sommets. Finale aux airs de catapulte, longue et persistante avec des arômes de baies bleues, une minéralité en soutien et du graphite, qui se termine par de belles notes amères, donnant une certaine arrogance au vin. Un Pauillac grandiose qui compte cette année encore parmi les meilleurs de l'appellation ! Pour Nicolas Glumineau, le 2018 est une combinaison de 1989, 2010 et 2016.

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: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2028-2056

Cépage(s): 71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0461018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 98+/100, Antonio Galloni 97+/100, Parker 97+/100, Wine Spectator 98/100, WeinWisser 19.5/20, Score 19.5/20
Cépage(s):	71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
A boire:	2028-2056
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.