



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:

Violet profond, noir au centre. Un début royal rappelant le cassis, les truffes au chocolat et les myrtilles des Alpes. Dans le second nez, on trouve du tabac blond, du poivre blanc et de la réglisse. En bouche, la texture est délicate, comme du velours, avec des tannins cacaotés, qui deviennent soudainement fermes et serrés, sans problème pour le corps bien entraîné. Dans la finale complexe qui semble ne pas vouloir se terminer, un feu d'artifice de baies bleues et noires, des notes de terroir et de la cardamome. Le vin vit de son incroyable dynamisme, la Comtesse semble plus sérieuse cette année et atteint un nouveau niveau grâce à Nicolas Glumineau ! Il n'y a qu'une évaluation possible ! - WeinWisser

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: 14.0%

A boire: 2028-2060

Cépage(s): 71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	France
Notation:	Parker 98/100, Jeb Dunnuck 98-100/100, WeinWisser 20/20, Score 19.5/20
Cépage(s):	71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Cabernet Franc
A boire:	2028-2060
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.