



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 profond, centre impénétrable et disque lilas tendre. Bouquet concentré aux séduisantes notes de cassis, de pastilles Grethens et de gelée de mûres. Réglisse, pralinés belges au nougat et jolies touches d'iris en deuxième nez. Bouche soyeuse et veloutée aux tannins cacaotés serrés, douceur agréable sur un corps d'Adonis parfaitement sculpté. La finale envoie ce Pauillac dans une autre galaxie avec des arômes de cassis, de cerise noire, de tabac dominicain et une astringence royale.

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: 14.0%

A boire: 2028-2055

Cépage(s): 77% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 6% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 19.5+/20, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 98/100, Parker 95/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	77% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 6% Cabernet Franc
A boire:	2028-2055
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.