



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:

Bouquet très dense, aux notes d'iris envoûtantes, de myrtilles des Alpes fraîchement cueillies, de pastilles au chocolat et de graphite. En deuxième nez c'est Pauillac at its best : poivre frais de montagne, cassis, tabac de la Havane et pétales de rose séchés. Tout est à sa place dans la bouche vibrante et soyeuse, aux tannins serrés et cacaotés, avec un corps parfaitement musclé. Pauillac explose dans la finale concentrée et d'une interminable longueur, aux arômes de framboises sauvages et de graphite, sur une sublime astringence. Cette année est marquée par une précision et une finesse incroyables, pour Nicolas Glumineau il lui rappelle le millésime 1996.

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: 14.0%

A boire: 2028-2052

Artikelnummer: 0461021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 96-98/100, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 94-95/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
A boire:	2028-2052
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.