



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Deuxième meilleur Pauillac cette année derrière Mouton Rothschild

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:

Les violettes et la gelée de sureau rehaussent le bouquet d'une incroyable complexité aux notes de myrtilles des Alpes fraîchement cueillies, de tabac blond et de réglisse. Il est déjà élégant et séduisant, avec un palais multiple et racé, d'une texture soyeuse, avec un extrait riche et mûr - d'un grand équilibre, c'est un véritable athlète aux définitions précises et élégantes. La finale concentrée révèle des arômes de myrtille, des nuances terroir et une astringence sublime - tout près de la perfection et, derrière Mouton Rothschild, le deuxième meilleur Pauillac de cette année.

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: 2029-2055

Cépage(s): 78% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	France
Notation:	Falstaff 100/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97-100/100, J. Robinson 17.5/20, James Suckling 99/100, Parker 97/100, Wine Spectator 98/100, WeinWisser 19,5+/20, Score 19.5/20
Cépage(s):	78% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 5% Cabernet Franc
A boire:	2029-2055
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.