



Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un concentré de force rare de Pauillac

Beschreibung:

Le Château Pichon Baron 2ème Grand Cru Classé, datant de 1855, est issu des plus vieilles vignes du terroir historique de sa propriété. Ce terroir aux caractéristiques exceptionnelles bénéficie d'un climat océanique tempéré par la proximité de l'estuaire de la Gironde.

Degustationsnotiz:

Bouquet très complexe, cassis, estragon et graphite, sur des notes de gelée de sureau, de bois précieux et un souffle de lilas. Bouche structurée et soyeuse, racée et équilibrée, avec des tannins serrés et un corps musclé. Astringence farineuse dans la finale concentrée et persistante aux notes minérales et de baies noires. Un Pichon-Baron masculin au grand potentiel de garde, parmi les meilleurs de sa catégorie.

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: Pauillac AOC

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2050

Cépage(s): 77% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot

Artikelnummer: 0487515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 97/100, James Suckling 95/100
Cépage(s):	77% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot
A boire:	jusqu'en 2050
Weinbau:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
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.