



Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

«The core of fruit and tannins are great. A truly great Pichon Baron.» James Suckling

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:

Pourpre dense, saturé au centre et violet sur le disque. Bouquet complexe de myrtilles, de mûres et de réglisse, puis de violettes et de thé froid aux fruits. En bouche, la structure tannique est très serrée, un concentré de puissance avec des tannins massifs et mûrs. Un concentré de fruits noirs avec beaucoup de sureau et du jus de prunelle - il y a là des munitions, sur une finale longue et puissante. Jean-René Matignon dresse un parallèle avec le millésime 2010, mais avec moins d'alcool, racé comme le millésime 1986 (d'ailleurs son premier millésime) avec plus de précision et un fruit plus clair. Comme en 2003 la maturation des raisins a été longue, mais heureusement sans la chaleur. Issu des vieilles vignes de Cabernet Sauvignon ! Cela pourrait aussi être un millésime 2000 avec plus de fraîcheur !

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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: 2030-2050

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot

Artikelnummer: 0487516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 99/100, Jeb Dunnock 97/100,
Parker 97/100, Wine Spectator 96-99/100,
WeinWisser 19/20
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot
A boire: 2030-2050
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
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.