



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:

Grenat-violet puissant aux reflets violets. Bouquet complexe de mûres et de sureau bleu avec en deuxième nez des myrtilles séchées, du tabac blond et de délicates fleurs de cassis. Texture soyeuse et légèrement farineuse en bouche, les muscles sont clairement définis grâce à une magnifique précision. Finale harmonieuse sur une explosion de baies bleues, de réglisse et de graphite. Grandiose! Un fruit parfaitement préservé grâce à une macération un peu plus courte.

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:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	2030-2055
Cépage(s):	79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot
Artikelnummer:	0487517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: France
Notation: Parker 95/100, James Suckling 95/100,
WeinWisser 18.5/20
Cépage(s): 79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot
A boire: 2030-2055
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois 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.