



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:

50 % Grand Vin, 30 hl/ha. Production 155 000 bouteilles. Grenat pourpre dense, noir au centre et violet sur le disque. Bouquet très délicat de cerise sauvage, de pralinés au chocolat, de framboises des bois et de sureau; puis en deuxième nez, de cassis, de prunes rouges et de violettes. La bouche est puissante, avec une texture soyeuse et des tannins serrés et mûrs accompagnés d'une fraîcheur soutenue. Beaucoup de fruits bleus et noirs, une intense minéralité et un beau trait de caractère dans la finale qui semble ne pas vouloir se terminer. Il s'agit ici de faire preuve de patience.

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: 14.5%

A boire: 2028-2056

Cépage(s): 78% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot

Artikelnummer: 0487518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	Wine Enthusiast 100/100, Jeb Dunnock 97+/100, James Suckling 97/100
Cépage(s):	78% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot
A boire:	2028-2056
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.