



Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un vin pour l'éternité !

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:

Robe opaque grenat pourpre, centre noir et bordure lilas. Bouquet concentré de baies noires et de merises, romarin frais, poivre noir des montagnes de Tasmanie. Au deuxième nez, réglisse et notes subtiles de violette. Sublime au palais, avec une texture soyeuse et une structure tannique corsetée, un corps athlétique ceint de muscles. Dans sa finale, prunelle, genièvre et extrait poivré. L'astringence finement granuleuse, affuble le gaillard d'un rien d'arrogance, mais qui passe bien avec le Pauillac.

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: 2029-2059

Cépage(s): 87% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot

Artikelnummer: 0487519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 99/100, Decanter 97/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Neal Martin 96-98/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	87% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot
A boire:	2029-2059
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.