



Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Flirte avec la perfection

Beschreibung:

Un Pauillac d'exception du millésime du siècle en quantité limitée.

Degustationsnotiz:

Pourpre saturé, centre opaque, disque lilas tendre. Bouquet profond de cassis fraîchement cueilli, de réglisse et de bois précieux. En deuxième nez, on retrouve du tabac blond, du poivre des montagnes de Tasmanie, du thé froid aux baies sauvages et des fines herbes hachées. En bouche, il est soyeux, avec des tannins parfaitement mûrs, une belle plénitude, un racé vibrant et un corps d'acier. La finale concentrée et longue aux arômes de cerise sauvage, d'olives noires et d'estragon se termine par astringence délicate.

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: 14.0%

A boire: 2028-2048

Cépage(s): 76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot

Artikelnummer: 0487520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 99/100, Jeb Dunnuck 98+/100, Parker 97/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s):	76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot
A boire:	2028-2048
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.