



Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Une performance grandiose, le meilleur de la classe 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:

Bouquet d'une grande complexité, poivre noir de Tasmanie, cerise sauvage et tabac du Brésil, avec de délicates notes de lilas et de malt. Bouche sublime, soyeuse et d'une profondeur impressionnante, racée et équilibrée, avec une superbe richesse d'extraits et un corps serré. Finale très concentrée avec beaucoup d'énergie, sur des nuances de cassis et une astringence ciselée. Un parfait reflet du millésime. La grande proportion de cabernet sauvignon lui apporte une magnifique structure. Il fait partie des meilleurs de sa catégorie.

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

Vol. alcool: 13.0%

A boire: 2028-2058

Artikelnummer: 0487521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96-97/100, Antonio Galloni 95-97/100, Jean-Marc Quarin 96/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 94-96/100, WeinWisser 19+/20
A boire:	2028-2058
Vol. alcool:	13.0%
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.