



La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC, Second vin du Château, Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Un second vin de première classe

Beschreibung:

Un Pauillac finement tissé, plein d'élégance, de profondeur et de structure. Des arômes de cassis, de violette et d'épices fines se fondent avec des tanins soyeux et une note de barrique parfaitement intégrée. La Réserve du Château Pichon Longueville apporte tout ce qui fait un excellent cru du Médoc.

Degustationsnotiz:

Bouquet délicat marqué par les baies bleues, avec des touches de violette et un souffle de graphite. Bouche élégante et juteuse, soyeuse et racée, tannins serrés et corps complexe. Extrait délicatement granuleux dans la finale concentrée, dense et longue, aux arômes de cassis.

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: Second vin du Château

Vol. alcool: 13.0%

Artikelnummer: 0827417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC
Second vin du Château

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 91/100, Parker 91/100
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.