



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:

Grenat dense, violet sur le disque. Bouquet ouvert de violette, sur des nuances de myrtilles, de noix de coco et de gelée de fruits rouges. La bouche est puissante avec des tannins soyeux et soutenus, belle fluidité et grande fraîcheur. Dans la finale aromatique beaucoup de fruits noirs, du bois précieux, des notes de tabac et un peu de graphite. Il n'y a rien à redire, comment sera donc le Grand Vin ?

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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2038

Cépage(s): 53% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0827418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC
Second vin du Château

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 93-94/100, Jeb Dunnuck 92-94/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	53% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2038
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	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.