



## 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:**

Violet profond. Bouquet envoûtant de mûres, de jus de griottes et de chocolat au lait, avec en arrière nez un délicat parfum de violettes et de légères notes de tabac. Bouche élégante à la texture veloutée, les tannins sont déjà bien ancrés, la richesse de l'extrait est merveilleuse et le caractère dansant. La finale aromatique est un jeu grandiose de baies bleues, de gelée de sureau et de délicates notes de graphite. Cette année encore, il fait partie des meilleurs seconds vins de Bordeaux.

### **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:** 14.0%

**A boire:** 2026-2040

**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0827419

## 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, Antonio Galloni 91-93/100, Neal Martin 92-94/100, Parker 91/100, WeinWisser 18+/20  
**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc  
**A boire:** 2026-2040  
**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.