



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:

Pourpre saturé, centre opaque, reflets lilas sur le disque allant en s'éclaircissant. Bouquet intense de myrtilles et de gelée de sureau, avec de délicates notes de violette. Palais dense et tendre, d'une merveilleuse plénitude, corps moyen. Tabac dominicain, notes toastées de barrique et jus de pruneau dans la finale aromatique.

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: jusqu'en 2042

Cépage(s): 51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0827420

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 92/100, Parker 91/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 3% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2042
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.