



La Réserve de la Comtesse

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

Un deuxième vin de premier choix !

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:

Délicat bouquet de myrtilles sucrées, de violette, de réglisse et de tabac à pipe parfumé. Bouche complexe et racée, texture soyeuse et corps moyen. Opulence de baies bleues et touches de verveine dans la finale concentrée, aromatique et minérale.

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: 14.0%

Artikelnummer: 0827422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC
Second vin du Château

Herkunft: France
Notation: James Suckling 95-96/100, Falstaff 95/100, Jeb
Dunnuck 92-94/100, Parker 91-93/100,
WeinWisser 18/20
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.