



Les Griffons de Pichon Baron

Pauillac AOC, Second vin du Château, Pichon-Longueville-Baron

Pauillac d'une maison éminente

Beschreibung:

Les Griffons de Pichon Baron sont le second vin puissant du célèbre Château Pichon Baron, l'un des meilleurs domaines de Pauillac. Ce vin est un hommage aux sols de graviers qui caractérisent l'appellation Pauillac, car ils offrent un drainage parfait et des conditions de maturation optimales pour les vignes. Vinifié principalement à partir de cabernet sauvignon et de merlot, le Griffons convainc par sa structure, sa profondeur aromatique et son équilibre remarquable.

Degustationsnotiz:

Violet impénétrable s'éclaircissant sur le disque. Bouquet profond de baies noires avec des notes de cassis, de prunes mûres et de sureau, puis en arrière nez de pastilles au chocolat, de bois noble et de réglisse. En bouche, il est puissant avec un extrait charnu et une structure élégante. Verveine, cerises séchées et poivre de montagne fraîchement moulu dans la finale complexe, séduit particulièrement grâce une magnifique longueur en bouche. Les Griffons sont tout à fait convaincants, formidable prestation de Jean-René Matignon.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2043

Cépage(s): 52% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot

Artikelnummer: 1015516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Les Griffons de Pichon Baron

Pauillac AOC
Second vin du Château

Herkunft: France
Notation: James Suckling 93/100, Jeb Dunnock 93/100,
Score 18.5/20
Cépage(s): 52% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot
A boire: jusqu'en 2043
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5%
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.