



## 2017 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Voici sans doute le meilleur vin rouge du millésime 2017 avec Cheval Blanc!

**Note de dégustation:**

Grenat-rubis dense, saturé au centre, violet sur le disque. Bouquet érotique de griottes mûres, de myrtilles des montagnes et de chocolat gourmand au nougat avec en deuxième nez des parfums de réglisse, de cassis et de pumpernickel chaud. Bouche somptueuse à la texture soyeuse et légèrement farineuse, véritable symbiose entre densité et élégance. Dans la longue finale c'est une révélation de mûres et de bois précieux, l'incroyable précision fait la différence cette année et catapulte ce vin en tête des Pauillac.

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

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

**Région:**

Bordeaux

**Sous-région:**

Pauillac

**Producteur:**

Château Pichon Longueville

**Notation(s):**

WeinWisser 19.5/20, Parker 94-96/100

**Vol. alcool:**

13.0 %

**Cépage(s):**

70% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

**Référence:**

0461017

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande  
2e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** WeinWisser 19.5/20, Parker 94-96/100  
**Traubensorte(en):** 70% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**Service:** 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.