



2017 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un concentré de force rare de Pauillac

Description:

Le Château Pichon Baron 2ème Grand Cru Classé, datant de 1855, est issu des plus vieilles vignes du terroir historique de sa propriété. Ce terroir aux caractéristiques exceptionnelles bénéficie d'un climat océanique tempéré par la proximité de l'estuaire de la Gironde.

Note de dégustation:

Grenat-violet puissant aux reflets violets. Bouquet complexe de mûres et de sureau bleu avec en deuxième nez des myrtilles séchées, du tabac blond et de délicates fleurs de cassis. Texture soyeuse et légèrement farineuse en bouche, les muscles sont clairement définis grâce à une magnifique précision. Finale harmonieuse sur une explosion de baies bleues, de réglisse et de graphite. Grandiose! Un fruit parfaitement préservé grâce à une macération un peu plus courte.

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 Baron
Notation(s):	Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, James Suckling 95/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot
Référence:	0487517

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, James Suckling 95/100
Cépage(s): 79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
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.