



## 2017 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

James Suckling: «Beaucoup de profondeur et de virilité.»

**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.