



2016 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Note de dégustation:

Pourpre dense, saturé au centre et violet sur le disque. Bouquet complexe de myrtilles, de mûres et de réglisse, puis de violettes et de thé froid aux fruits. En bouche, la structure tannique est très serrée, un concentré de puissance avec des tannins massifs et mûrs. Un concentré de fruits noirs avec beaucoup de sureau et du jus de prunelle - il y a là des munitions, sur une finale longue et puissante. Jean-René Matignon dresse un parallèle avec le millésime 2010, mais avec moins d'alcool, racé comme le millésime 1986 (d'ailleurs son premier millésime) avec plus de précision et un fruit plus clair. Comme en 2003 la maturation des raisins a été longue, mais heureusement sans la chaleur. Issu des vieilles vignes de Cabernet Sauvignon ! Cela pourrait aussi être un millésime 2000 avec plus de fraîcheur !

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):	James Suckling 99/100, Parker 97/100, Wine Spectator 96-99/100, WeinWisser 19/20, Jeb Dunnuck 97/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Référence:	0487516

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): James Suckling 99/100, Parker 97/100, Wine Spectator 96-99/100, WeinWisser 19/20, Jeb Dunnock 97/100
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 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.