



2016 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Description:

Incroyablement populaire et en vogue. Grâce à son charme incomparable et à sa douceur, la Comtesse de Lalande est prête à être dégustée tôt.

Note de dégustation:

Pourpre profond, saturé au centre. Malgré sa complexité, le bouquet ne perd jamais son harmonie avec ses magnifiques parfums de cassis et de myrtilles, ainsi que des arrière notes de réglisse, de noix de coco et de chocolat. Dans la bouche puissante il dévoile beaucoup de charme, des tannins fondus et une explosion de petits fruits bleus, belle minéralité en rétro-olfaction. A son apogée, il pourra atteindre la note maximale !

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):

Parker 98+/100, Wine Enthusiast 96–98/100, Wine Spectator 95–98/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 100/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 98/100

Vol. alcool:

13.5 %

Cépage(s):

75% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 4% Cabernet Franc

Référence:

0461016

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): Parker 98+/100, Wine Enthusiast 96–98/100, Wine Spectator 95–98/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 100/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 100/100, James Suckling 98/100
Cépage(s): 75% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 4% Cabernet Franc
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.