



2018 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un joyau de Pauillac

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, noir au centre et violet sur le disque. Parfum délicat de cerises sauvages, de violettes et de pralinés au nougat. Dans le deuxième nez ce sont des notes de réglisse, de cassis et de myrtilles. En bouche, la texture est crémeuse, les tanins parfaitement mûrs et l'extrait sucré, incroyablement élégant, c'est d'une finesse qui atteint des sommets. Finale aux airs de catapulte, longue et persistante avec des arômes de baies bleues, une minéralité en soutien et du graphite, qui se termine par de belles notes amères, donnant une certaine arrogance au vin. Un Pauillac grandiose qui compte cette année encore parmi les meilleurs de l'appellation ! Pour Nicolas Glumineau, le 2018 est une combinaison de 1989, 2010 et 2016.

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):

Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 97/100, Parker 97+/100, Wine Spectator 98/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 97+/100

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Cépage(s):

71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Référence:

0461018

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): Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 97/100, Parker 97+/100, Wine Spectator 98/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 97+/100
Cépage(s): 71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.