



2018 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

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

Note de dégustation:

50 % Grand Vin, 30 hl/ha. Production 155 000 bouteilles. Grenat pourpre dense, noir au centre et violet sur le disque. Bouquet très délicat de cerise sauvage, de pralinés au chocolat, de framboises des bois et de sureau; puis en deuxième nez, de cassis, de prunes rouges et de violettes. La bouche est puissante, avec une texture soyeuse et des tannins serrés et mûrs accompagnés d'une fraîcheur soutenue. Beaucoup de fruits bleus et noirs, une intense minéralité et un beau trait de caractère dans la finale qui semble ne pas vouloir se terminer. Il s'agit ici de faire preuve de patience.

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):	Wine Enthusiast 100/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 97/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	78% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot
Référence:	0487518

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): Wine Enthusiast 100/100, Jeb Dunnuck 97+/100,
James Suckling 97/100
Cépage(s): 78% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot
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.