



## 2015 Les Griffons de Pichon Baron

Pauillac AOC, Second vin du Château, Pichon-Longueville-Baron

Une pépite issue d'une grande maison

### Note de dégustation:

Violet impénétrable s'éclaircissant sur le disque. Bouquet profond de baies noires avec des notes de cassis, de prunes mûres et de sureau, puis en arrière nez de pastilles au chocolat, de bois noble et de réglisse. En bouche, il est puissant avec un extrait charnu et une structure élégante. Verveine, cerises séchées et poivre de montagne fraîchement moulu dans la finale complexe, séduit particulièrement grâce une magnifique longueur en bouche. Les Griffons sont tout à fait convaincants, formidable prestation de Jean-René Matignon.

### Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Pauillac
<b>Producteur:</b>	Château Pichon Baron
<b>Notation(s):</b>	Wine Enthusiast 93/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
<b>Référence:</b>	1015515

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Les Griffons de Pichon Baron**

Pauillac AOC  
Second vin du Château  
Pichon-Longueville-Baron

**Origine:** France  
**Notation(s):** Wine Enthusiast 93/100, James Suckling  
92/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**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.