



2015 Les Griffons de Pichon Baron

Pauillac AOC, Second Vin du Ch., 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.

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 93/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Référence:	1015515

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Les Griffons de Pichon Baron

Pauillac AOC
Second Vin du Ch.
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.