



2019 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un vin pour l'éternité !

Note de dégustation:

Robe opaque grenat pourpre, centre noir et bordure lilas. Bouquet concentré de baies noires et de merises, romarin frais, poivre noir des montagnes de Tasmanie. Au deuxième nez, réglisse et notes subtiles de violette. Sublime au palais, avec une texture soyeuse et une structure tannique corsetée, un corps athlétique ceint de muscles. Dans sa finale, prunelle, genièvre et extrait poivré. L'astringence finement granuleuse, affuble le gaillard d'un rien d'arrogance, mais qui passe bien avec le Pauillac.

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):	James Suckling 99/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19/20, Decanter 97/100, Jean-Marc Quarin 97/100
Eleavage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	87% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot
Référence:	0487519

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): James Suckling 99/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19/20, Decanter 97/100, Jean-Marc Quarin 97/100
Cépage(s): 87% Cabernet Sauvignon, 13% 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.