



2015 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

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

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):	Parker 97/100, James Suckling 95/100
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2050
Cépage(s):	77% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot
Référence:	0487515

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):	Parker 97/100, James Suckling 95/100
Cépage(s):	77% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2050
Viticulture:	Traditionnelle
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 déguster.