



2008 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un vin dédié au plaisir des sens.

Note de dégustation:

Dans le sillage des millésimes 1978 et 1985, il peut décrocher 19/20! 63% de Cabernet Sauvignon, 29% de Merlot, 5% de Petit Verdot, 3% de Cabernet Franc. Grenat très sombre aux reflets lilas bleutés. Merveilleux bouquet de Cabernet aux petits fruits noirs; réglisse et note de cassis, puis du bois précieux foncé. Séveux et fin en bouche, tanins soyeux; la finale résonne de notes de fruit de sureau.

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 Longueville

Notation(s):

Parker 94–96/100, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20

Apogée:

jusqu'en 2026

Cépage(s):

63% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Référence:

0461008

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	France
Notation(s):	Parker 94–96/100, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	63% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2026
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.