



2020 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un joyau de Pauillac

Description:

Incroyablement populaire et en vogue. Grâce à son charme incomparable et à sa douceur, la Comtesse de Lalande est prête à être dégustée tôt.

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre impénétrable et disque lilas tendre. Bouquet concentré aux séduisantes notes de cassis, de pastilles Grethers et de gelée de mûres. Réglisse, pralinés belges au nougat et jolies touches d'iris en deuxième nez. Bouche soyeuse et veloutée aux tannins cacaoisés serrés, douceur agréable sur un corps d'Adonis parfaitement sculpté. La finale envoie ce Pauillac dans une autre galaxie avec des arômes de cassis, de cerise noire, de tabac dominicain et une astringence royale.

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):

WeinWisser 19.5+/20, Decanter 96/100, Jeb Dunnock 98/100, Parker 95/100

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Cépage(s):

77% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 6% Cabernet Franc

Référence:

0461020

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): WeinWisser 19.5+/20, Decanter 96/100, Jeb
Dunnuck 98/100, Parker 95/100
Cépage(s): 77% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 6%
Cabernet Franc
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
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.