2021 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Une performance grandiose, le meilleur de la classe de Pauillac

Description:
Le Château Pichon Baron 2ème Grand Cru Classé, datant de 1855, est issu des plus vieilles vignes du terroir historique de sa propriété. Ce terroir aux caractéristiques exceptionnelles bénéficie d'un climat océanique tempéré par la proximité de l'estuaire de la Gironde.
Note de dégustation:
Bouquet d'une grande complexité, poivre noir de Tasmanie, cerise sauvage et tabac du Brésil, avec de délicates notes de lilas et de malt. Bouche sublime, soyeuse et d'une profondeur impressionnante, racée et équilibrée, avec une superbe richesse d'extraits et un corps serré. Finale très concentrée avec beaucoup d'énergie, sur des nuances de cassis et une astringence ciselée. Un parfait reflet du millésime. La grande proportion de cabernet sauvignon lui apporte une magnifique structure. Il fait partie des meilleurs de sa catégorie.
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 96–97/100, Antonio Galloni 95–97/100, Jean-Marc Quarin 96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19+/20
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	2028–2058
Cépage(s):	
Référence:	0487521

MÖVENPICK
VINS

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 96–97/100, Antonio Galloni 95–97/100, Jean-Marc Quarin 96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s):	
Apogée:	2028–2058
Vol. alcool:	13.0 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch