



2021 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:

Bouquet très dense, aux notes d'iris envoûtantes, de myrtilles des Alpes fraîchement cueillies, de pastilles au chocolat et de graphite. En deuxième nez c'est Pauillac at its best : poivre frais de montagne, cassis, tabac de la Havane et pétales de rose séchés. Tout est à sa place dans la bouche vibrante et soyeuse, aux tannins serrés et cacotés, avec un corps parfaitement musclé. Pauillac explose dans la finale concentrée et d'une interminable longueur, aux arômes de framboises sauvages et de graphite, sur une sublime astringence. Cette année est marquée par une précision et une finesse incroyables, pour Nicolas Glumineau il lui rappelle le millésime 1996.

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):

Antonio Galloni 96–98/100, Score 19.5/20, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94–95/100, WeinWisser 19/20

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

2028–2052

Cépage(s):

Référence:

0461021

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): Antonio Galloni 96–98/100, Score 19.5/20, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94–95/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):
Apogée: 2028–2052
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.