



2020 La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC, Second vin du Château, Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Note de dégustation:

Pourpre saturé, centre opaque, reflets lilas sur le disque allant en s'éclaircissant. Bouquet intense de myrtilles et de gelée de sureau, avec de délicates notes de violette. Palais dense et tendre, d'une merveilleuse plénitude, corps moyen. Tabac dominicain, notes toastées de barrique et jus de pruneau dans la finale aromatique.

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): James Suckling 93–94/100, Score 18/20, Antonio Galloni 92/100, Parker 91/100, WeinWisser 18/20

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: 2025–2042

Cépage(s): 51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 3% Cabernet Franc

Référence: 0827420

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC

Second vin du Château

Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 93–94/100, Score 18/20, Antonio Galloni 92/100, Parker 91/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 3% Cabernet Franc
Apogée:	2025–2042
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	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.