



## 2022 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Deuxième meilleur Pauillac cette année derrière Mouton Rothschild

### 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:

Les violettes et la gelée de sureau rehaussent le bouquet d'une incroyable complexité aux notes de myrtilles des Alpes fraîchement cueillies, de tabac blond et de réglisse. Il est déjà élégant et séduisant, avec un palais multiple et racé, d'une texture soyeuse, avec un extrait riche et mûr – d'un grand équilibre, c'est un véritable athlète aux définitions précises et élégantes. La finale concentrée révèle des arômes de myrtille, des nuances terroir et une astringence sublime - tout près de la perfection et, derrière Mouton Rothschild, le deuxième meilleur Pauillac de cette année.

### 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):

Falstaff 100/100, Jeb Dunnuck 97–100/100, J. Robinson 17.5/20, James Suckling 98–99/100, Parker 97/100, WeinWisser 19,5+/20, Decanter 98/100

### Elevage:

18 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Cépage(s):

78% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 5% Cabernet Franc

### Référence:

0461022

## 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):** Falstaff 100/100, Jeb Dunnuck 97–100/100, J. Robinson 17.5/20, James Suckling 98–99/100, Parker 97/100, WeinWisser 19,5+/20, Decanter 98/100  
**Cépage(s):** 78% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 5% Cabernet Franc  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**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.