



## 2022 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Classe hors pair de Pauillac

**Note de dégustation:**

Bouquet très profond de graphite, de cerise sauvage, d'olive et de gelée de prune. Bouche complexe et soyeuse, racée et équilibrée, avec des tannins serrés et un corps masculin rassurant. Les baies noirs et des notes de terroir accompagnent la finale concentrée et persistante, sur une astringence légèrement granuleuse et supplément de fraîcheur. Fidèle à son style, avec plus de finesse et d'élégance. Pour Pierre, il est bien meilleur que le 2003, car beaucoup plus précis !

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Pauillac
<b>Producteur:</b>	Château Pichon Baron
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 98/100, J. Robinson 17.5/20, James Suckling 96–97/100, WeinWisser 18,5/20, Decanter 97/100
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Cépage(s):</b>	81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot
<b>Référence:</b>	0487522

## 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):** Falstaff 98/100, J. Robinson 17.5/20, James Suckling 96–97/100, WeinWisser 18,5/20, Decanter 97/100  
**Cépage(s):** 81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot  
**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.