2012 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un joyau de Pauillac d’un grand millésime

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):	René Gabriel 19/20
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	45% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 12% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot
Référence:	0461012

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

MÖVENPICK
VINS

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):	René Gabriel 19/20
Cépage(s):	45% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 12% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2040
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