



## 2022 La Réserve de la Comtesse

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

Un deuxième vin de premier choix !

**Note de dégustation:**

Délicat bouquet de myrtilles sucrées, de violette, de réglisse et de tabac à pipe parfumé. Bouche complexe et racée, texture soyeuse et corps moyen. Opulence de baies bleues et touches de verveine dans la finale concentrée, aromatique et minérale.

**Accompagne idéale:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

**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 95–96/100, Parker 91–93/100, WeinWisser 18/20, Falstaff 95/100, Jeb Dunnock 92–94/100

**Référence:**

0827422

## 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 95–96/100, Parker 91–93/100,  
WeinWisser 18/20, Falstaff 95/100, Jeb Dunnock  
92–94/100

**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  
déguster.