



2024 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pichon-Baron viril et bien structuré avec un bon potentiel de garde

Description:

Le Château Pichon Baron 2ème Grand Cru Classé, datant de 1855, est issu des plus vieilles vignes du terroir historique de sa propriété. Ce terroir aux caractéristiques exceptionnelles bénéficie d'un climat océanique tempéré par la proximité de l'estuaire de la Gironde.

Note de dégustation:

Bouquet délicat, myrtille des Alpes fraîchement cueillie, épices nobles de cassis, bois noble foncé. Au palais linéaire, une texture soyeuse, une trame tannique serrée, une race soutenue et nerveuse et un corps bien entraîné. Dans la finale concentrée et finement aromatique, on retrouve la cerise sauvage, la gelée de prunelle et une astringence finement granuleuse.

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 Baron

Notation(s):

Vinum 95–97/100, Jeb Dunnuck 94–96/100, Parker 90–93/100, Score 19/20, WeinWisser 18+/20

2030–2060

Apogée:

Cépage(s):

Référence:

0487524

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): Vinum 95–97/100, Jeb Dunnuck 94–96/100,
Parker 90–93/100, Score 19/20, WeinWisser
18+/20
Cépage(s): 2030–2060
Apogée:
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.