2024 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Du grand cinéma de Pichon

Description:
La superstar de Pauillac se montre sous son meilleur jour, même dans ce millésime exigeant. Malheureusement, il est encore plus limité que les autres années. En effet, le rendement n'a été que de 20 hectolitres, ce qui correspond à une production d'un peu plus de 2 500 bouteilles par hectare. Mais le vin qui repose actuellement dans les fûts est un véritable délice, un grand cru doté de la signature élégante d'un millésime unique : noble et raffiné, puissant et complexe, tout en étant vif et équilibré, ce vin affiche la grande classe des Pauillac et le caractère incomparable de la Comtesse.

Note de dégustation:
Un bouquet densément tissé, des épices nobles de cassis, de la mûre fraîchement cueillie et des gouttes de myrtille. En deuxième approche, un bouquet de lilas, de zeste d'orange sanguine et de graphite. Au palais sublime, une texture incroyablement soyeuse, une trame tannique serrée et cacaotée, un corps parfaitement défini. Dans la finale concentrée et interminable, des cerises sauvages et des épices de terroir profondes.

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):	WeinWisser 19.5/20, Decanter 96/100, James Suckling 95–96/100, Vinum 96/100, Score 19.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Apogée:	2030–2062
Cépage(s):	83% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot, 3% Cabernet Franc
Référence:	0461024

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):	WeinWisser 19.5/20, Decanter 96/100, James Suckling 95–96/100, Vinum 96/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	83% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot, 3% Cabernet Franc
Apogée:	2030–2062
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.

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