2024 La Réserve de la Comtesse

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

Fait clairement partie du top ten des meilleurs seconds vins

Description:
Ce second vin classique de Pauillac se montre également sous son meilleur jour dans ce millésime exigeant. Malheureusement, non seulement le Grand Vin, mais aussi la Réserve de Pichon Comtesse sont plus limités que les années normales. En effet, le rendement n'a été que de 20 hectolitres, ce qui correspond à la production d'à peine plus de 2500 bouteilles par hectare. Mais le vin qui sommeille dans les fûts est une délicatesse absolue de cabernet - un second vin tout en finesse qui procurera un grand plaisir à boire et qui possède un excellent rapport qualité-prix. La cuvée du millésime 2024 se compose de 72 % de cabernet sauvignon, 24 % de merlot et 4 % de cabernet franc, élevés à 65 % en chêne neuf. Le nez est envoûtant, la bouche juteuse est droite avec une bonne ampleur et un corps moyen. La finale présente une astringence à grain fin et une noble amertume.
Note de dégustation:
Bouquet envoûtant de myrtilles, parfum intense de violettes et d'iris ainsi que de pastilles de Grether. Une bouche juteuse à la texture soyeuse, rectiligne avec une bonne ampleur et un corps moyen. Dans la finale aromatique concentrée, myrtille, graphite et une astringence finement granuleuse, associée à une noble amertume qui lui confère quelque chose d'arrogant.
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):	James Suckling 92–93/100, Falstaff 92/100, Jane Anson 92/100, Vinum 92/100, WeinWisser 18/20
Apogée:	2029–2045
Cépage(s):	
Référence:	0827424

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

La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC
Second vin du Château
Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 92–93/100, Falstaff 92/100, Jane Anson 92/100, Vinum 92/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	
Apogée:	2029–2045
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