



2010 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un joyau de Pauillac

Description:

Incroyablement populaire et en vogue. Grâce à son charme incomparable et à sa douceur, la Comtesse de Lalande est prête à être dégustée tôt.

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):

Parker 95+/100, René Gabriel 18/20

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2037

Référence:

0461010

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): Parker 95+/100, René Gabriel 18/20
Apogée: jusqu'en 2037
Vol. alcool: 14.0 %
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.