



2009 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Peut-être sera-t-il bientôt aussi bon que le légendaire millésime 1982.

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.

Note de dégustation:

Robe au pourpre-grenat étoffé, dense au milieu, lilas sur le disque. Bouquet gras, de prune et de pruneau à maturité, avec du café et une touche de poivre; tabac cubain très présent; belle am- pleur et un soupçon, fort plaisant, de noix de coco au premier nez. Bouche à l'élégance gouleyante; tanins d'une grande finesse, déjà intégrés; vanilline parfumée dans l'extrait fondant, dense. Fraîcheur merveilleuse, presque dansante, du Cabernet, superbe persistance aromatique.

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 19/20, Parker 95/100, Wine Spectator 93/100
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Référence:	0461009

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 19/20, Parker 95/100, Wine Spectator 93/100
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
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.