



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pichon-Comtesse molto grande

Beschreibung:

La cuvée dell'annata 2024 di Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande è composta per l'83% da Cabernet Sauvignon, il 14% da Merlot e il 3% da Cabernet Franc, invecchiati in botti di legno nuove per il 65%. Impressiona con un bouquet densamente intrecciato con spezie di cassis, mora e gocce di mirtillo, un'impressione sublime al palato con una consistenza setosa e una struttura tannica simile al cacao, nonché un finale lungo e speziato dal territorio. Disponibilità limitata.

Degustationsnotiz:

Bouquet densamente intrecciato, spezie nobili di cassis, gocce di mora e mirtillo appena colte. Un bouquet di lillà, scorza di arancia rossa e grafite nel secondo attacco. Il palato, sublime, ha una consistenza incredibilmente setosa, una struttura tannica ben tessuta, simile a quella del cacao, e un corpo perfettamente definito. Ciliegia selvatica e sapori profondi del territorio nel finale concentrato e infinito.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pau

Produzent: 2e Cru Classé

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2037

Artikelnummer: 0461010

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 95+/100, René Gabriel 18/20, Score 19.5/20
Da bere:	da subito fino al 2037
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.