



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Questo Pauillac non dovrebbe mancare nella lista della spesa.

Descrizione:

"Ritorno al futuro": così Nicolas Glumineau descrive l'annata e la paragona alla magnifica 2005.

Profilo aromatico:

Un bouquet molto complesso, con delicate note di mirtillo e un seducente profumo di viola e grafite. Al naso seguono note di gelatina di mirtillo e scorza di arancia rossa. Il palato è complesso e setoso, vivace e vibrante, con tannini finissimi e ben compressi. Il corpo è perfettamente scolpito, puro e preciso. Questo Pauillac mostra il suo potenziale nel finale concentrato e interminabile, con aromi minerali, di ribes nero e succo di sambuco.

Abbinamenti:

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Denominazione: Pauillac

Produttore: 2e Cru Classé

Gradazione alcolica: 14.0%

Maturità di degustazione: 2010-2060

Numero articolo: 0461023

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Paese di origine: Francia

Valutazioni: James Suckling 99/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 95-97+/100, Jean-Marc Quarin 96/100, Parker 97-99/100, Vinum 98/100, WeinWisser 19.5/20, Score 19.5/20

Maturità di degustazione: 2010-2060

Gradazione alcolica: 14.0%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.