



Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac maschile e potente

Descrizione:

Lo Château Pichon Baron 2nd Grand Cru Classé, risalente al 1855, è prodotto con le viti più vecchie dello storico terroir della tenuta. Questo eccezionale terroir beneficia di un clima oceanico mitigato dalla vicinanza dell'estuario della Gironda.

Profilo aromatico:

Bouquet molto complesso di ribes nero, dragoncello e grafite, con note di gelatina di sambuco, legni pregiati e un accenno di lilla. Al palato è strutturato e setoso, vivace ed equilibrato, con tannini stretti e un corpo muscoloso. Astringenza farinosa nel finale concentrato e persistente, con note minerali e di bacche nere. Un Pichon-Baron maschile con un grande potenziale di invecchiamento, tra i migliori della sua categoria.

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: Pauillac AOC

Gradazione alcolica: 14.0%

Maturità di degustazione: 2006-2062

Numero articolo: 0487523

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Paese di origine: Francia

Valutazioni: James Suckling 98/100, Antonio Galloni 97/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 95-97/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 95-97/100, Vinum 98/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 18.5+/20

Maturità di degustazione: 2010-2062

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.