



La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC, Second vin du Château, Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Il meglio di Pauillac

Descrizione:

Un Pauillac finemente intessuto, ricco di eleganza, profondità e struttura. Aromi di ribes nero, violetta e spezie fini si fondono con tannini setosi e una nota di botte perfettamente integrata. La Réserve du Château Pichon Longueville ha tutto ciò che rende eccellente un vino del Médoc.

Profilo aromatico:

Delicato bouquet di bacche blu, con note di viola e grafite. Al palato è elegante e succoso, setoso e scattante, con tannini stretti e un corpo complesso. Estratto delicatamente granuloso nel finale concentrato, denso e lungo, con aromi di ribes nero.

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.

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

Appellation: Pauillac

Produttore: Second vin du Château

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2029-2045

Numero articolo: 0827423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC
Second vin du Château

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 94/100, Antonio Galloni 92-94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnock 91-93/100, Jean-Marc Quarin 90/100, Neal Martin 90-92/100, Parker 91-93/100, Vinum 93/100, WeinWisser 18/20
Da bere: 2029-2045
Vol. alcolici: 14.0%
Servier: 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.