



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Può ottenere il massimo dei voti quando è perfettamente maturo per essere bevuto

Descrizione:

Con l'annata 2025, Château Pichon Comtesse de Lalande conferma in modo impressionante la sua reputazione di uno dei vini più eleganti e affascinanti di Pauillac. Mentre molti vini della denominazione sono tradizionalmente definiti da potenza e struttura, Pichon Comtesse ha sempre rappresentato un'interpretazione più aristocratica del suo terroir, caratterizzata da finezza, precisione e profondità eccezionale. Nonostante la siccità estiva, i terreni ghiaiosi, argillosi e calcarei del vigneto hanno conservato riserve idriche sufficienti a consentire una maturazione lenta e uniforme. Le rese sono state eccezionalmente basse, appena 24 ettolitri per ettaro, e solo il 55% del raccolto è stato destinato al Grand Vin. Il risultato è stato un vino di notevole concentrazione con un moderato 13% di alcol in volume. Un perfetto esempio del motto dello château per l'annata: "Opposites in Equilibrium".

Profilo aromatico:

Profumo profondo e seducente, ribes nero appena colto, seducente profumo di iris, liquirizia. Viole, mineralità scura e scorza di arancia rossa nel secondo attacco. Al palato regale con una trama come velluto e seta; struttura tannica polverosa a maglie fitte, matura, simile al cacao, corsa equilibrata e corpo ben allenato. Nel finale concentrato e infinito, note di bacche nere, grafite, sublime astringenza fine-aromatica. Può raggiungere il massimo dei voti quando è perfettamente maturo per essere bevuto!

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: 2e Cru Classé

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Da bere: 2030-2065

Varietà d'uva: 81% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 4% Cabernet Franc

Numero articolo: 0461025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 97-99/100, Vinum 99/100, WeinWisser 19.5/20, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	81% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 4% Cabernet Franc
Da bere:	2030-2065
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
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.