



Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pauillac dal carattere inconfondibile

Descrizione:

Da decenni lo Château Pichon Baron è uno dei grandi punti di riferimento di Pauillac e anche nell'annata 2025 presenta nuovamente un vino dall'autorevolezza impressionante. Le basse rese e l'eccezionale qualità del Cabernet Sauvignon conferiscono al vino profondità, struttura e una notevole precisione aromatica. Cassis, grafite e nobili note speziate si uniscono a tannini potenti ma perfettamente definiti. Nonostante la sua concentrazione, Pichon Baron conserva un equilibrio impressionante, sostenuto da una vivace eleganza e da una consistenza finissima. Un Pauillac di grande classe, creato per durare decenni.

Profilo aromatico:

Bouquet densamente intessuto, ribes nero appena colto, nobile spezia di cassis, fragranti viole. Al palato sublime, con una trama setosa, sembra levigato, finissimo, accentuato, il corsetto di tannini strettamente intrecciati è portato da una corsa danzante e termina in un corpo (quasi) perfettamente modellato. Nel finale concentrato, aromatico e infinito, ciliegia selvatica, grafite e un'astringenza sublime e fine.

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: Pauillac AOC

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Da bere: 2030-2065

Varietà d'uva: 84% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot

Numero articolo: 0487525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 99/100, Decanter 97/100, Jane Anson 97/100, Vinum 98/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	84% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot
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.