



La Réserve de la Comtesse

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

Un secondo vino di prima classe

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:

Bouquet intenso, un cesto di mirtilli, liquirizia, tabacco brasiliano e un seducente profumo di violetta, accompagnato da note di grafite. Al palato è complesso, con una consistenza setosa, ben strutturato, di razza equilibrata e di corpo medio e lineare. Nel finale deciso si avvertono note di amarena, tabacco scuro e una fine astringenza.

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

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Da bere: 2028-2048

Varietà d'uva: 52% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 2% Petit Verdot

Numero articolo: 0827425

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC
Second vin du Château

Herkunft: Francia
Valutazioni: Vinum 94/100, Decanter 93/100, Falstaff 94/100, Jane Anson 92/100, Jeb Dunnock 90-92/100, James Suckling 92-93/100, Parker 90-92/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva: 52% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 2% Petit Verdot
Da bere: 2028-2048
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.