



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pichon-Comtesse molto grande

Beschreibung:

La cuvée dell'annata 2024 di Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande è composta per l'83% da Cabernet Sauvignon, il 14% da Merlot e il 3% da Cabernet Franc, invecchiati in botti di legno nuove per il 65%. Impressiona con un bouquet densamente intrecciato con spezie di cassis, mora e gocce di mirtillo, un'impressione sublime al palato con una consistenza setosa e una struttura tannica simile al cacao, nonché un finale lungo e speziato dal territorio. Disponibilità limitata.

Degustationsnotiz:

Un grande omaggio: un 1994 con un bonus in più. Profondo bouquet speziato di bacche nere con un accenno di menta, leggermente secco e compatto. Al palato è pieno e concentrato, con tannini nobili. Finale lungo con note di sambuco e 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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pau

Produzent: 2e Cru Classé

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0461004

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 90+/100, Vinum 18/20, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Da bere:	Pronto da bere
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.