



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un vino dedicato al piacere dei sensi.

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:

Sulla scia delle annate 1978 e 1985, può essere premiato con 19/20! 63% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc. Granato molto scuro con riflessi blu-lilla. Splendido bouquet di Cabernet con bacche nere, liquirizia e ribes nero, seguito da legno scuro e pregiato. Al palato è morbido e fine, con tannini setosi e un finale che risuona di note di sambuco.

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

Produttore: 2e Cru Classé

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2026

Varietà d'uva: 63% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnnummer: 0461008

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft: Francia
Valutazioni: Parker 94-96/100, Wine Spectator 91/100,
WeinWisser 18/20, Score 19.5/20
Varietà d'uva: 63% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 5%
Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Da bere: da subito fino al 2026
Vol. alcolici: 13.0%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decentarlo.