



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Forse sarà presto all'altezza della leggendaria annata 1982.

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:

Colore granato-violaceo pieno, denso al centro, lilla sul disco. Bouquet corposo di prugna matura e prugna secca, con caffè e un tocco di pepe; tabacco cubano molto presente; ampleur fine e una nota molto piacevole di cocco al primo naso. Al palato, il vino è elegante e facile da bere; i tannini sono molto fini e già integrati; la vanillina è profumata nell'estratto denso e fondente. Splendida freschezza quasi danzante del Cabernet, superba persistenza aromatica.

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

Allevamento: 20 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461009

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft: Francia
Valutazioni: WeinWisser 19/20, Parker 95/100, Wine Spectator 93/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Da bere: da subito fino al 2030
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 20 Mesi in barrique
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 decantarlo.