



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Punteggio massimo di 20/20

Beschreibung:

L'annata 2014 aveva già deliziato la professione e i suoi clienti. Il 2015 è un'annata leggendaria! Château Pichon-Lalande è uno dei migliori vini di Pauillac, se non il migliore di questa annata eccezionale. Il suo direttore, Nicolas Glumineau, ne descrive il carattere prodigioso in questi termini: "C'è un po' di tutto in questo vino: più densità, più profondità, più tannini e più intensità. Questo vino è esattamente come ci si immagina un grande Pichon-Lalande".

Degustationsnotiz:

Porpora molto scuro con note di viola e lilla. Un bouquet maturo e complesso, con molti frutti di bosco e note di cioccolato. Un accenno di frutta secca e alcune note di cedro e tabacco al secondo naso. Al palato è pieno, con un'astringenza matura e intensa, note di mirtillo e ribes nero, un'incredibile potenza aromatica nel finale quasi crudo.

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

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2055

Varietà d'uva: 68% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0461015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 20/20, Falstaff 95/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 96/100, Vinum 19.5/20, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	68% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2055
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
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.