



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

"È senza dubbio uno dei vini dell'annata" Antonio Galloni

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:

Porpora intenso con centro saturo. Nonostante la sua complessità, il bouquet non perde mai la sua armonia, con magnifici profumi di ribes nero e mirtillo, oltre a note di liquirizia, cocco e cioccolato. Al palato, potente, rivela un grande fascino, tannini morbidi e un'esplosione di bacche blu, con una fine mineralità in retro-olfatto. Al suo apice, potrebbe raggiungere il massimo livello!

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: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2050

Varietà d'uva: 75% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft: Francia
Valutazioni: Parker 98+/100, Antonio Galloni 100/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 100/100, James Suckling 98/100, Wine Enthusiast 96-98/100, Wine Spectator 95-98/100, WeinWisser 19.5/20, Score 19.5/20
Varietà d'uva: 75% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 4% Cabernet Franc
Da bere: da subito fino al 2050
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.