



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Ecco senza dubbio il miglior vino rosso dell'annata 2017 con Cheval Blanc

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:

Granato-rubino denso, saturo al centro, violaceo sul disco. Bouquet erotico di marasche mature, mirtilli di montagna e torrione al cioccolato, con un secondo naso di liquirizia, ribes nero e pumpernickel caldo. Il palato è sontuoso, con una trama setosa e leggermente farinosa e una simbiosi di densità ed eleganza. Nel lungo finale è una rivelazione di more e legno pregiato, l'incredibile precisione fa la differenza quest'anno e catapulta questo vino ai vertici della classifica di Pauillac.

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: 2028-2053

Varietà d'uva: 70% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0461017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 19.5/20, Parker 96/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Da bere:	2028-2053
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.