



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pichon-Comtesse molto grande

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:

Viola impenetrabile, nero al centro e viola sul disco. Delicato profumo di ciliegie selvatiche, violette e praline di torrone. Il secondo naso rivela note di liquirizia, ribes nero e mirtillo. Al palato, la struttura è cremosa, i tannini perfettamente maturi e l'estratto dolce incredibilmente elegante, con una finezza che raggiunge nuove vette. Il finale, simile a una catapulta, è lungo e persistente, con aromi di bacche blu, mineralità di supporto e grafite, per finire con deliziose note amare che conferiscono al vino una certa arroganza. Un Pauillac grandioso che si colloca ancora una volta tra i migliori della denominazione! Per Nicolas Glumineau, il 2018 è una combinazione di 1989, 2010 e 2016.

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: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2028-2056

Varietà d'uva: 71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0461018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 98+/100, Antonio Galloni 97+/100, Parker 97+/100, Wine Spectator 98/100, WeinWisser 19.5/20, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Da bere:	2028-2056
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.