



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 intenso, nero al centro. Un inizio regale che ricorda il ribes nero, il tartufo al cioccolato e i mirtilli alpini. Nel secondo naso, troviamo tabacco biondo, pepe bianco e liquirizia. Al palato, la trama è delicata, come il velluto, con tannini di cacao che diventano improvvisamente decisi e serrati, nessun problema per il corpo ben allenato. Nel complesso finale che sembra non avere fine, un fuoco d'artificio di bacche blu e nere, note di territorio e cardamomo. Il vino vive del suo incredibile dinamismo, la Comtesse sembra più seria quest'anno e ha raggiunto un nuovo livello grazie a Nicolas Glumineau! C'è solo una valutazione possibile! - WeinWisser

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: 14.0%

Da bere: 2028-2060

Varietà d'uva: 71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft: Francia
Valutazioni: Parker 98/100, Jeb Dunnock 98-100/100,
WeinWisser 20/20, Score 19.5/20
Varietà d'uva: 71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6%
Cabernet Franc
Da bere: 2028-2060
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 18 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.0%
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
decentarlo.