



## 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:

Porpora intenso, centro impenetrabile e disco lilla tenue. Bouquet concentrato con seducenti note di ribes nero, pastiglie di Grethers e gelatina di more. Liquirizia, praline di torrone belga e belle note di iris al secondo naso. Il palato è setoso e vellutato, con tannini stretti di cacao e una piacevole morbidezza su un corpo perfettamente scolpito da Adonis. Il finale manda questo Pauillac in un'altra galassia con aromi di ribes nero, amarena, tabacco dominicano e un'astringenza regale.

### 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:** 2028-2055

**Varietà d'uva:** 77% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 6% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0461020

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande  
2e Cru Classé

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** WeinWisser 19.5+/20, Decanter 96/100, Jeb  
Dunnuck 98/100, Parker 95/100, Score 19.5/20  
**Varietà d'uva:** 77% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 6%  
Cabernet Franc  
**Da bere:** 2028-2055  
**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.