

# **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:

Un bouquet molto denso, con note di iris ammaliante, mirtilli alpini appena raccolti, pastiglie di cioccolato e grafite. Il secondo naso è Pauillac al suo meglio: pepe fresco di montagna, ribes nero, tabacco Havana e petali di rosa essiccati. Tutto è al suo posto nel palato vibrante e setoso, con tannini stretti e aromatizzati al cacao e un corpo perfettamente muscoloso. Il Pauillac esplode nel finale concentrato e infinitamente lungo, con aromi di lamponi selvatici e grafite e un'astringenza sublime. Quest'annata è caratterizzata da un'incredibile precisione e finezza e per Nicolas Glumineau ricorda l'annata 1996.

#### 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: 14.0%
Da bere: 2028-2052
Artikelnummer: 0461021

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

# **Château Pichon Longueville**

Comtesse de Lalande 2e Cru Classé

**Herkunft:** Francia

**Valutazioni:** Antonio Galloni 96-98/100, Jean-Marc Quarin

94/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 94-95/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20

**Da bere:** 2028-2052

**Vol. alcolici:** 14.0% **Servier:** 14.0% 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.