



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pichon-Comtesse molto grande

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

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 esplose 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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pauillac

Produttore: 2e Cru Classé

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2028-2052

Numero articolo: 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: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.