



Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Il secondo miglior Pauillac di quest'anno dopo Mouton Rothschild

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:

Violette e gelatina di fiori di sambuco arricchiscono il bouquet incredibilmente complesso, con note di mirtilli alpini appena raccolti, tabacco leggero e liquirizia. È già elegante e seducente, con un palato multistrato e impetuoso, una consistenza setosa e un estratto ricco e maturo - grande equilibrio, un vero atleta con definizioni precise ed eleganti. Il finale concentrato rivela aromi di mirtillo, sfumature di terroir e un'astringenza sublime - vicino alla perfezione e, dietro a Mouton Rothschild, il secondo miglior Pauillac di quest'anno.

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

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2029-2055

Varietà d'uva: 78% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 100/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97-100/100, J. Robinson 17.5/20, James Suckling 99/100, Parker 97/100, Wine Spectator 98/100, WeinWisser 19,5+/20, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	78% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 5% Cabernet Franc
Da bere:	2029-2055
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.