



Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un raro concentrato della forza del Pauillac

Beschreibung:

Lo Château Pichon Baron 2nd Grand Cru Classé, risalente al 1855, è prodotto con le viti più vecchie dello storico terroir della tenuta. Questo eccezionale terroir beneficia di un clima oceanico mitigato dalla vicinanza dell'estuario della Gironda.

Degustationsnotiz:

Bouquet molto complesso di ribes nero, dragoncello e grafite, con note di gelatina di sambuco, legni pregiati e un accenno di lilla. Al palato è strutturato e setoso, vivace ed equilibrato, con tannini stretti e un corpo muscoloso. Astringenza farinosa nel finale concentrato e persistente, con note minerali e di bacche nere. Un Pichon-Baron maschile con un grande potenziale di invecchiamento, tra i migliori della sua categoria.

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. Suggestione: 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: Pauillac AOC

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2050

Varietà d'uva: 77% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot

Artikelnnummer: 0487515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 97/100, James Suckling 95/100
Varietà d'uva:	77% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2050
Weinbau:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
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 decantarlo.