



Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

\"Il cuore del frutto e i tannini sono grandiosi. Un vero e proprio grande Pichon Baron

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:

Porpora denso, saturo al centro e violaceo sul disco. Bouquet complesso di mirtillo, more e liquirizia, seguito da violette e tè alla frutta fredda. Al palato, la struttura tannica è molto stretta, un concentrato di potenza con tannini massicci e maturi. Frutta nera concentrata con molte bacche di sambuco e succo di prugnola - ci sono molte munizioni qui, su un finale lungo e potente. Jean-René Matignon fa un parallelo con l'annata 2010, ma con meno alcool, più vivace come l'annata 1986 (la sua prima annata, tra l'altro), con più precisione e un frutto più chiaro. Come nel 2003, le uve hanno impiegato molto tempo a maturare, ma fortunatamente senza il caldo. Da vecchie viti di Cabernet Sauvignon! Potrebbe anche essere un'annata 2000 con più freschezza!

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: Pauillac AOC

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2030-2050

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot

Artikelnummer: 0487516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 99/100, Jeb Dunnock 97/100, Parker 97/100, Wine Spectator 96-99/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot
Da bere: 2030-2050
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
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.