



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:

Potente granato-violaceo con riflessi violacei. Complesso bouquet di mora e sambuco blu con mirtillo essiccato, tabacco biondo e delicato fiore di ribes nero al secondo naso. Al palato la struttura è setosa e leggermente farinosa, i muscoli sono ben definiti grazie a una magnifica precisione. Il finale armonioso è un'esplosione di bacche blu, liquirizia e grafite. Grandioso! Frutto perfettamente conservato grazie a una macerazione leggermente più breve.

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. Suggestivo: 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: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2030-2055

Varietà d'uva: 79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot

Artikelnnummer: 0487517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Parker 95/100, James Suckling 95/100,
WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva: 79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot
Da bere: 2030-2055
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 18 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 13.5%
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
decentarlo.