



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:

50% Grand Vin, 30 hl/ha. Produzione 155.000 bottiglie. Denso granato-violaceo, nero al centro e viola sul disco. Bouquet molto delicato di ciliegia selvatica, pralina di cioccolato, lampone selvatico e sambuco, seguito da ribes nero, prugna rossa e violetta. Al palato è potente, con una trama setosa e tannini stretti e maturi accompagnati da una freschezza sostenuta. Tanta frutta blu e nera, intensa mineralità e un bel pizzico di carattere nel finale che sembra non avere fine. È tutta una questione di pazienza.

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: Pauillac AOC

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2028-2056

Varietà d'uva: 78% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot

Artikelnummer: 0487518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Enthusiast 100/100, Jeb Dunnock 97+/100, James Suckling 97/100
Varietà d'uva:	78% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot
Da bere:	2028-2056
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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 decantarlo.