



Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un vino per l'eternità!

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:

Colore granato-violaceo opaco con centro nero e bordo lilla. Bouquet concentrato di bacche e ciliegie nere, rosmarino fresco e pepe nero della Tasmania. Al secondo naso, liquirizia e sottili note di violetta. Al palato è sublime, con una consistenza setosa e una struttura tannica corsara, un corpo atletico circondato da muscoli. Finisce con prugne, ginepro ed estratto pepato. L'astringenza è di grana fine e conferisce al vino una nota di arroganza, che si sposa bene con il Pauillac.

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: 2029-2059

Varietà d'uva: 87% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot

Artikelnummer: 0487519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Decanter 97/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Neal Martin 96-98/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	87% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot
Da bere:	2029-2059
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.