



Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Uno spettacolo grandioso, il meglio della classe di 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:

Un bouquet molto complesso di pepe nero della Tasmania, ciliegia selvatica e tabacco brasiliano, con delicate note di lillà e malto. Il palato è sublime, setoso e impressionantemente profondo, vivace ed equilibrato, con una superba ricchezza di estratto e un corpo compatto. Il finale è molto concentrato ed energico, con note di ribes nero e astringenza cesellata. Un perfetto riflesso dell'annata. L'alta percentuale di Cabernet Sauvignon gli conferisce una magnifica struttura. È uno dei 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. 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

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: 2028-2058

Artikelnummer: 0487521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96-97/100, Antonio Galloni 95-97/100, Jean-Marc Quarin 96/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 94-96/100, WeinWisser 19+/20
Da bere:	2028-2058
Vol. alcolici:	13.0%
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.