



Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

La classe eccezionale 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:

Bouquet molto profondo di grafite, ciliegia selvatica, oliva e gelatina di prugne. Complesso e setoso al palato, vivace ed equilibrato, con tannini stretti e un corpo maschile e rassicurante. Bacche nere e note di territorio accompagnano il finale concentrato e persistente, con un'astringenza leggermente granulosa e una freschezza extra. Fedele al suo stile, con più finezza ed eleganza. Per Pierre, è molto meglio del 2003, perché è molto più preciso!

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: 14.0%

Da bere: 2030-2060

Varietà d'uva: 81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot

Artikelnummer: 0487522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Decanter 97/100, Falstaff 98/100, J. Robinson 17.5/20, Parker 98/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 18,5/20
Varietà d'uva:	81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot
Da bere:	2030-2060
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.