



La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC, Second vin du Château, Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Un secondo vino di prima classe

Beschreibung:

Un Pauillac finemente intessuto, ricco di eleganza, profondità e struttura. Aromi di ribes nero, violetta e spezie fini si fondono con tannini setosi e una nota di botte perfettamente integrata. La Réserve du Château Pichon Longueville ha tutto ciò che rende eccellente un vino del Médoc.

Degustationsnotiz:

Rosso granato denso, con riflessi violacei sul disco e un bouquet aperto di violette, con note di mirtilli, cocco e gelatina di frutti rossi. Al palato è potente, con tannini setosi e sostenuti, buona fluidità e grande freschezza. Il finale aromatico è ricco di frutta nera, legno pregiato, note di tabacco e un po' di grafite. Non c'è nulla di cui lamentarsi, quindi come sarà il Grand Vin?

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: Second vin du Château

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: 53% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0827418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC
Second vin du Château

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93-94/100, Jeb Dunnuck 92-94/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	53% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2038
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	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.