



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:

Viola intenso. Un bouquet ammaliante di more, succo di ciliegia Morello e cioccolato al latte, con una delicata nota di violetta sul retro del naso e leggere note di tabacco. Palato elegante con una trama vellutata, i tannini sono già ben presenti, la ricchezza dell'estratto è meravigliosa e il carattere danzante. Il finale aromatico è un grandioso gioco di bacche blu, gelatina di sambuco e delicate note di grafite. Ancora una volta, questo è uno dei migliori secondi vini di Bordeaux.

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

Produttore: Second vin du Château

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2026-2040

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0827419

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, Antonio Galloni 91-93/100, Neal Martin 92-94/100, Parker 91/100, WeinWisser 18+/20
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Da bere: 2026-2040
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 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.