



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:

Colore cremisi saturo, centro opaco, riflessi lilla sul disco, sempre più chiari. Profumo intenso di mirtilli e gelatina di sambuco, con delicate note di violetta. Al palato è denso e tenero, con una splendida pienezza e un corpo medio. Tabacco dominicano, note tostate di botte e succo di prugna sul finale aromatico.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2042

Varietà d'uva: 51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0827420

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 92/100, Parker 91/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 3% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2042
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.