



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:

Delicato bouquet di bacche blu, con note di viola e grafite. Al palato è elegante e succoso, setoso e scattante, con tannini stretti e un corpo complesso. Estratto delicatamente granuloso nel finale concentrato, denso e lungo, con aromi di ribes nero.

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

Produsent: Second vin du Château

Vol. alcolici: 14.0%

Artikelnummer: 0827421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC
Second vin du Château

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 92-94/100
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.