



La Réserve de la Comtesse

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

Un eccellente secondo vino!

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 mirtilli dolci, violette, liquirizia e tabacco da pipa profumato. Complesso e vivace al palato, con una struttura setosa e un corpo medio. Opulenti bacche blu e note di verberna nel finale concentrato, aromatico e minerale.

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

Vol. alcolici: 14.0%

Artikelnummer: 0827422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC
Second vin du Château

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95-96/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnuck 92-94/100, Parker 91-93/100, WeinWisser 18/20
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.