



## Les Griffons de Pichon Baron

Pauillac AOC, Second vin du Château, Pichon-Longueville-Baron

Pauillac di una casa eminente□.

### **Beschreibung:**

Les Griffons de Pichon Baron è il secondo potente vino del famoso Château Pichon Baron, una delle migliori tenute di Pauillac. Questo vino è un omaggio ai terreni ghiaiosi che caratterizzano la denominazione Pauillac e che offrono un drenaggio perfetto e condizioni di maturazione ottimali per le viti. Prodotto principalmente con Cabernet Sauvignon e Merlot, Griffons colpisce per la sua struttura, la profondità aromatica e il notevole equilibrio.

### **Degustationsnotiz:**

Impenetrabile schiarita violacea sul disco. Profondo bouquet di bacche scure con sentori di ribes nero, prugna matura e sambuco, seguiti da pastiglie di cioccolato, legno nobile e liquirizia. Al palato è potente, con estratto carnoso e struttura elegante. Verbena, ciliegie secche e pepe di montagna appena macinato nel complesso finale, particolarmente seducente grazie alla sua magnifica lunghezza al palato. I Grifoni sono assolutamente convincenti, una performance formidabile di Jean-René Matignon.

### **Ideale con:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### **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:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2043

**Varietà d'uva:** 52% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot

**Artikelnummer:** 1015516

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Les Griffons de Pichon Baron

Pauillac AOC  
Second vin du Château

|                       |                                                                                                                                                    |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                                                                                                            |
| <b>Valutazioni:</b>   | James Suckling 93/100, Jeb Dunnock 93/100, Score 18.5/20                                                                                           |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 52% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot                                                                                                                 |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2043                                                                                                                             |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                                                                                                       |
| <b>Allevamento:</b>   | 18 Mesi in barrique                                                                                                                                |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.5%                                                                                                                                              |
| <b>Servier:</b>       | 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. |