



2017 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Ecco senza dubbio il miglior vino rosso dell'annata 2017 con Cheval Blanc

Descrizione del vino:

Incredibilmente popolare e alla moda. Grazie al suo incomparabile fascino e alla sua morbidezza, Comtesse de Lalande è pronto per essere gustato presto.

Nota di degustazione:

Granato-rubino denso, saturo al centro, violaceo sul disco. Bouquet erotico di marasche mature, mirtilli di montagna e torrone al cioccolato, con un secondo naso di liquirizia, ribes nero e pumpernickel caldo. Il palato è sontuoso, con una trama setosa e leggermente farinosa e una simbiosi di densità ed eleganza. Nel lungo finale è una rivelazione di more e legno pregiato, l'incredibile precisione fa la differenza quest'anno e catapultata questo vino ai vertici della classifica di Pauillac.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Pauillac

Produttore:

Château Pichon Longueville

Valutazioni:

WeinWisser 19.5/20, Parker 96/100

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

2028-2053

Varietà d'uva:

70% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Numero di articolo:

0461017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: FR
Valutazioni: WeinWisser 19.5/20, Parker 96/100
Varietà d'uva: 70% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Maturità: 2028-2053
Gradazione alcolica: 13.0 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.