



2018 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un raro concentrato della forza del Pauillac

Descrizione del vino:

Lo Château Pichon Baron 2nd Grand Cru Classé, risalente al 1855, è prodotto con le viti più vecchie dello storico terroir della tenuta. Questo eccezionale terroir beneficia di un clima oceanico mitigato dalla vicinanza dell'estuario della Gironda.

Nota di degustazione:

50% Grand Vin, 30 hl/ha. Produzione 155.000 bottiglie. Denso granato-violaceo, nero al centro e viola sul disco. Bouquet molto delicato di ciliegia selvatica, pralina di cioccolato, lampone selvatico e sambuco, seguito da ribes nero, prugna rossa e violetta. Al palato è potente, con una trama setosa e tannini stretti e maturi accompagnati da una freschezza sostenuta. Tanta frutta blu e nera, intensa mineralità e un bel pizzico di carattere nel finale che sembra non avere fine. È tutta una questione di pazienza.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Pauillac

Produttore:

Château Pichon Baron

Valutazioni:

Wine Enthusiast 100/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 97/100

Vinificazione:

18 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2028-2056

Varietà d'uva:

78% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot

Numero di articolo:

0487518

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Wine Enthusiast 100/100, Jeb Dunnock 97+/100, James Suckling 97/100
Varietà d'uva:	78% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot
Maturità:	2028-2056
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	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.