



2018 La Réserve de la Comtesse

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

Nota di degustazione:

Rosso granato denso, con riflessi violacei sul disco e un bouquet aperto di violette, con note di mirtilli, cocco e gelatina di frutti rossi. Al palato è potente, con tannini setosi e sostenuti, buona fluidità e grande freschezza. Il finale aromatico è ricco di frutta nera, legno pregiato, note di tabacco e un po' di grafite. Non c'è nulla di cui lamentarsi, quindi come sarà il Grand Vin?

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:	James Suckling 93–94/100, WeinWisser 18/20, Jeb Dunnuck 92–94/100
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2025-2038
Varietà d'uva:	53% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0827418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC

Second vin du Château

Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 93–94/100, WeinWisser 18/20, Jeb Dunnuck 92–94/100
Varietà d'uva:	53% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Maturità:	2025-2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.