



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:FRRegione:Bordeaux

Sottoregione: Pauillac Produttore: Château Pichon Longueville

Valutazioni: James Suckling 93–94/100, Score 18/20, Jeb Dunnuck

92-94/100, WeinWisser 18/20

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: FF

Valutazioni: James Suckling 93–94/100, Score 18/20, Jeb

Dunnuck 92–94/100, WeinWisser 18/20

Varietà d'uva: 53% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 4% Petit

Verdot, 1% Cabernet Franc

Maturità:2025-2038Viticoltura:TradizionaleVinificazione:in BarriqueGradazione14.5 %

alcolica:

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare

la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il

vino e decidere se decantarlo.