



2019 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un vino per l'eternità!

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:

Colore granato-violaceo opaco con centro nero e bordo lilla. Bouquet concentrato di bacche e ciliegie nere, rosmarino fresco e pepe nero della Tasmania. Al secondo naso, liquirizia e sottili note di violetta. Al palato è sublime, con una consistenza setosa e una struttura tannica corsara, un corpo atletico circondato da muscoli. Finisce con prugnone, ginepro ed estratto pepato. L'astringenza è di grana fine e conferisce al vino una nota di arroganza, che si sposa bene con il 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. 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:

James Suckling 99/100, Score 19/20, Decanter 97/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19/20

Vinificazione:

18 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2029-2059

Varietà d'uva:

87% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot

Numero di articolo:

0487519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Score 19/20, Decanter 97/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	87% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot
Maturità:	2029-2059
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.