



2019 La Réserve de la Comtesse

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

Nota di degustazione:

Viola intenso. Un incantevole bouquet di more, succo di ciliegia Morello e cioccolato al latte, con una delicata nota di violetta e leggere note di tabacco nel retrogusto. Palato elegante con una trama vellutata, i tannini sono già ben presenti, la ricchezza dell'estratto è meravigliosa e il carattere danzante. Il finale aromatico è un grandioso gioco di bacche blu, gelatina di sambuco e delicate note di grafite. Ancora una volta, questo è uno dei migliori secondi vini di Bordeaux.

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, Neal Martin 92–94/100, Parker 91/100, WeinWisser 18+/20, Antonio Galloni 91–93/100
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2026-2040
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0827419

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, Neal Martin 92–94/100, Parker 91/100, WeinWisser 18+/20, Antonio Galloni 91–93/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Maturità:	2026-2040
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.