



2020 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

James Suckling: \"Tanta profondità e virilità\".

Nota di degustazione:

Porpora saturo, centro opaco, disco lilla tenue. Profondo bouquet di ribes nero appena colto, liquirizia e legni pregiati. Un secondo naso di tabacco biondo, pepe di montagna della Tasmania, tè freddo ai frutti di bosco ed erbe tritate. Al palato è setoso, con tannini perfettamente maturi, bella pienezza, vibrante razionalità e un corpo d'acciaio. Il finale lungo e concentrato presenta aromi di ciliegia selvatica, olive nere e dragoncello, per finire con una delicata astringenza.

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 Baron
Valutazioni: James Suckling 99/100, Parker 97/100, WeinWisser 19+/20, Jeb Dunnuck 98+/100

Gradazione alcolica: 14.0 %
Maturità: 2028-2048
Numero di articolo: 0487520

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: FR
Valutazioni: James Suckling 99/100, Parker 97/100,
WeinWisser 19+/20, Jeb Dunnuck 98+/100
Maturità: 2028-2048
**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.