2020 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Flirtare con la perfezione

Descrizione del vino:
Un Pauillac eccezionale dell'annata del secolo in quantità limitata.
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. 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, Jeb Dunnuck 98+/100, Parker 97/100, WeinWisser 19+/20
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2028-2048
Varietà d'uva:	76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot
Numero di articolo:	0487520

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Jeb Dunnuck 98+/100, Parker 97/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot
Maturità:	2028-2048
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch