



2021 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Uno spettacolo grandioso, il meglio della classe di Pauillac

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:

Un bouquet molto complesso di pepe nero della Tasmania, ciliegia selvatica e tabacco brasiliano, con delicate note di lillà e malto. Il palato è sublime, setoso e impressionantemente profondo, vivace ed equilibrato, con una superba ricchezza di estratto e un corpo compatto. Il finale è molto concentrato ed energico, con note di ribes nero e astringenza cesellata. Un perfetto riflesso dell'annata. L'alta percentuale di Cabernet Sauvignon gli conferisce una magnifica struttura. È uno dei migliori della sua categoria.

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 96–97/100, Antonio Galloni 95–97/100, Jean-Marc Quarin 96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19+/20

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

2028-2058

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

0487521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 96–97/100, Antonio Galloni 95–97/100, Jean-Marc Quarin 96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19+/20

Varietà d'uva:

Maturità: 2028-2058

Gradazione alcolica: 13.0 %

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.