



## 2021 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un gioiello di Pauillac

### Descrizione del vino:

Incredibilmente popolare e alla moda. Grazie al suo incomparabile fascino e alla sua morbidezza, Comtesse de Lalande è pronto per essere gustato presto.

### Nota di degustazione:

Un bouquet molto denso, con note di iris ammaliante, mirtilli alpini appena raccolti, pastiglie di cioccolato e grafite. Il secondo naso è Pauillac al suo meglio: pepe fresco di montagna, ribes nero, tabacco Havana e petali di rosa essiccati. Tutto è al suo posto nel palato vibrante e setoso, con tannini stretti e aromatizzati al cacao e un corpo perfettamente muscoloso. Il Pauillac esplose nel finale concentrato e infinitamente lungo, con aromi di lamponi selvatici e grafite e un'astringenza sublime. Quest'annata è caratterizzata da un'incredibile precisione e finezza e per Nicolas Glumineau ricorda l'annata 1996.

### 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:

Francia

### Regione:

Bordeaux

### Sottoregione:

Pauillac

### Produttore:

Château Pichon Longueville

### Valutazioni:

Antonio Galloni 96–98/100, Score 19.5/20, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94–95/100, WeinWisser 19/20

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

2028-2052

### Varietà d'uva:

### Numero di articolo:

0461021

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande  
2e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Antonio Galloni 96–98/100, Score 19.5/20, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94–95/100, WeinWisser 19/20  
**Varietà d'uva:**  
**Maturità:** 2028-2052  
**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.