



## 2020 La Réserve de la Comtesse

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

**Nota di degustazione:**

Colore cremisi saturo, centro opaco, riflessi lilla sul disco, sempre più chiari. Profumo intenso di mirtillo e gelatina di sambuco, con delicate note di violetta. Al palato è denso e tenero, con una splendida pienezza e un corpo medio. Tabacco dominicano, note tostate di botte e succo di prugnola sul finale aromatico.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pauillac
<b>Produttore:</b>	Château Pichon Longueville
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93–94/100, Score 18/20, Antonio Galloni 92/100, Parker 91/100, WeinWisser 18/20
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	2025-2042
<b>Varietà d'uva:</b>	51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 3% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0827420

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **La Réserve de la Comtesse**

Pauillac AOC

Second vin du Château

Pichon Longueville Comtesse de Lalande

**Origine:** Francia

**Valutazioni:** James Suckling 93–94/100, Score 18/20,  
Antonio Galloni 92/100, Parker 91/100,  
WeinWisser 18/20

**Varietà d'uva:** 51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 3%  
Cabernet Franc

**Maturità:** 2025-2042

**Viticultura:** Tradizionale

**Vinificazione:** in Barrique

**Gradazione**

**alcolica:**

**Servizio:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare  
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il  
vino e decidere se decantarlo.