



2021 La Réserve de la Comtesse

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

Nota di degustazione:

Delicato bouquet di mirtillo, profumo di violetta e delicate note di grafite. Al palato è elegantemente succoso, con una consistenza setosa, una struttura tannica a maglie strette, una corsa sostenuta e un corpo multistrato. Nel finale concentrato, denso e lungo, nobile sapore di cassis ed estratto a grana fine.

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:	Score 18/20, Antonio Galloni 92–94/100
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0827421

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: Score 18/20, Antonio Galloni 92–94/100

Varietà d'uva:

Gradazione 14.0 %

alcolica:

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