2022 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Il secondo miglior Pauillac di quest'anno dopo Mouton Rothschild

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:
Violette e gelatina di fiori di sambuco arricchiscono il bouquet incredibilmente complesso, con note di mirtilli alpini appena raccolti, tabacco leggero e liquirizia. È già elegante e seducente, con un palato stratificato e impetuoso, una consistenza setosa e un estratto ricco e maturo - grande equilibrio, un vero atleta con definizioni precise ed eleganti. Il finale concentrato rivela aromi di mirtillo, sfumature di terroir e un'astringenza sublime - vicino alla perfezione e, dietro a Mouton Rothschild, il secondo miglior Pauillac di quest'anno.
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:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pauillac
Produttore:	Château Pichon Longueville
Valutazioni:	Falstaff 100/100, Score 19.5/20, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97–100/100, J. Robinson 17.5/20, James Suckling 98–99/100, Parker 97/100, WeinWisser 19,5+/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Maturità:	2029-2055
Varietà d'uva:	78% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 5% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0461022

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

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Falstaff 100/100, Score 19.5/20, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97–100/100, J. Robinson 17.5/20, James Suckling 98–99/100, Parker 97/100, WeinWisser 19,5+/20
Varietà d'uva:	78% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 5% Cabernet Franc
Maturità:	2029-2055
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se 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