



## 2010 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein Monument

#### Nota di degustazione:

79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot. 15% kleinere Ernte als letztes Jahr. Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Die Farbe ist unglaublich dunkel im Vergleich selbst zu anderen Cru. Lakritze und Rauch, getrocknete Heidelbeeren, Black Currant, Korinthennoten. Cremiger Gaumen, die Säure zeigt sich, durch die enorme Fülle des Körpers, erstaunlich weich, schwarze Pfeffernoten und eine mineralische Anzeige im satten, fleischigen Extrakt, massive Konzentration.

#### Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

#### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:FranciaRegione:BordeauxSottoregione:Pauillac

**Produttore:** Château Pichon Baron

Valutazioni: Parker 97+/100

**Gradazione alcolica:** 13.5 % 2018–2037 **Numero di articolo:** 0487510



# **Inserto per clip portabottiglie** Dimensione: A7 74x105

### Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé Pauillac AOC

Origine: Francia

Valutazioni: Parker 97+/100 Maturità: 2018-2037 13.5 % Gradazione

alcolica:

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

> Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.