



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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pauillac
Produttore:	Château Pichon Baron
Valutazioni:	Parker 97+/100
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	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
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.