



## 2011 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein atypischer Comtesse-de-Lalande

### Descrizione del vino:

Unglaublich beliebt und angesagt. Dank seines unvergleichlichen Charmes und seiner Süsse ist der Comtesse de Lalande früh genussreif.

### Nota di degustazione:

Viel Merlot wurde für den Zweitwein Reserve de la Comtesse verwendet. Somit gibt sich die Assemblage für diesen Grand vin so klassisch wie sehr selten zuvor: 78 % Cabernet Sauvignon, 12 % Cabernet Sauvignon, 8 % Merlot, 2 % Petit Verdot. 42 hl/ha. Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Extrem schwarzbeerig mit rauchigem Tiefgang, dunkle Edelhölzer, Lakritze, Nelkenköpfe, dunkelrote Rosen, erhaben - aber auch gleichzeitig ziemlich diskret. Tolle Aromatik im Gaumen, Alpenheidelbeeren viel Cassis, ausgeglichene, verlangende Adstringenz, die Tannine sind präsent, stützend und versprechen ein grossartiges Potential, intensiver Nachklang.

### 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 Longueville

### Valutazioni:

René Gabriel 18/20, Parker 89/100

### Gradazione alcolica:

13.0 %

### Maturità:

Jetzt bis 2045

### Numero di articolo:

0461011

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande  
2e Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	René Gabriel 18/20, Parker 89/100
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2045
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.