



2024 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pichon-Baron maschile e ben strutturato, con un buon potenziale di invecchiamento.

Descrizione del vino:

Lo Château Pichon Baron 2nd Grand Cru Classé, risalente al 1855, è prodotto con le viti più vecchie dello storico terroir della tenuta. Questo eccezionale terroir beneficia di un clima oceanico mitigato dalla vicinanza dell'estuario della Gironda.

Nota di degustazione:

Bouquet delicato, mirtilli alpini appena raccolti, spezie nobili di cassis, legno scuro e prezioso. Al palato è lineare, con una trama setosa, una struttura tannica ben tessuta, una corsa sostenuta e nervosa e un corpo ben allenato. Ciliegia selvatica, gelatina di prugne e astringenza a grana fine sul finale concentrato e finemente aromatico.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Pauillac

Produttore: Château Pichon Baron

Valutazioni: Vinum 95–97/100, Jeb Dunnuck 94–96/100, Parker 90–93/100, Score 19/20, WeinWisser 18+/20

Maturità: 2030-2060

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 0487524

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Vinum 95–97/100, Jeb Dunnuck 94–96/100,
Parker 90–93/100, Score 19/20, WeinWisser
18+/20

Varietà d'uva:
Maturità: 2030-2060
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decantarlo.