



2024 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Du grand cinéma de Pichon

Descrizione del vino:

La superstar di Pauillac mostra il suo lato migliore anche in questa annata impegnativa. Purtroppo, è ancora più limitato rispetto alle annate normali. Infatti, la resa è stata di soli 20 ettoltri, il che corrisponde alla produzione di poco più di 2.500 bottiglie per ettaro. Ma il vino che ora riposa nelle botti è una prelibatezza speciale - un vero Grand Vin, con l'elegante firma di un'annata unica: nobile e raffinato, potente e complesso, ma vivace ed equilibrato, questo vino mostra la grande classe di Pauillac e l'inconfondibile carattere di Comtesse.

Nota di degustazione:

Ammaliante bouquet di mirtillo, intenso profumo di violette e iris e di Grether's Pastilles. Al palato è succoso, di consistenza setosa, diretto, di buona pienezza e di medio corpo. Mirtillo, grafite e astringenza a grana fine sul finale aromatico e concentrato, abbinato a un'amarezza nobile che gli conferisce un che di arrogante.

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. Suggestivo: 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 Longueville

Valutazioni:

WeinWisser 19.5/20, Decanter 96/100, James Suckling 95-96/100, Vinum 96/100, Score 19.5/20

Vinificazione:

18 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Maturità:

2030-2062

Varietà d'uva:

83% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot, 3% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0461024

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 19.5/20, Decanter 96/100, James Suckling 95–96/100, Vinum 96/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	83% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot, 3% Cabernet Franc
Maturità:	2030-2062
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
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.