



2024 La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC, Second vin du Château, Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Un secondo vino di prima classe

Descrizione del vino:

Anche questo secondo vino classico di Pauillac mostra il suo lato migliore in questa annata impegnativa. Purtroppo, non solo il Grand Vin, ma anche il Pichon Comtesse Réserve è più limitato rispetto alle annate normali. Questo perché la resa è stata di soli 20 ettolitri, il che corrisponde alla produzione di poco più di 2500 bottiglie per ettaro. Tuttavia, il vino che riposa nelle botti è un'assoluta delicatezza di Cabernet, un secondo vino ricco di finezza che sarà un grande piacere bere e ha un eccellente rapporto qualità-prezzo. La cuvée dell'annata 2024 è composta da 72% di Cabernet Sauvignon, 24% di Merlot e 4% di Cabernet Franc, maturati nel 65% di rovere nuovo. Ammalante al naso, diretto con una buona pienezza e un corpo medio al palato succoso, nonché un'astringenza fine e un'amarezza nobile nel finale.

Nota di degustazione:

Ammalante 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. 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 Longueville

Valutazioni:

James Suckling 92–93/100, Falstaff 92/100, Jane Anson 92/100, Vinum 92/100, WeinWisser 18/20

Maturità:

2029-2045

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

0827424

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC

Second vin du Château

Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Origine: Francia

Valutazioni: James Suckling 92–93/100, Falstaff 92/100,
Jane Anson 92/100, Vinum 92/100, WeinWisser
18/20

Varietà d'uva:

Maturità: 2029-2045

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.