



2018 La Réserve de la Comtesse

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

Note de dégustation:

Grenat dense, violet sur le disque. Bouquet ouvert de violette, sur des nuances de myrtilles, de noix de coco et de gelée de fruits rouges. La bouche est puissante avec des tannins soyeux et soutenus, belle fluidité et grande fraîcheur. Dans la finale aromatique beaucoup de fruits noirs, du bois précieux, des notes de tabac et un peu de graphite. Il n'y a rien à redire, comment sera donc le Grand Vin ?

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Région: Bordeaux

Sous-région: Pauillac

Producteur: Château Pichon Longueville

Notation(s): James Suckling 93–94/100, Score 18/20, Jeb Dunnuck 92–94/100, WeinWisser 18/20

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Cépage(s): 53% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Référence: 0827418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Réserve de la Comtesse

Pauillac AOC

Second vin du Château

Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 93–94/100, Score 18/20, Jeb Dunnuck 92–94/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	53% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.