



2021 La Réserve de la Comtesse

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

Note de dégustation:

Bouquet délicat marqué par les baies bleues, avec des touches de violette et un souffle de graphite. Bouche élégante et juteuse, soyeuse et racée, tannins serrés et corps complexe. Extrait délicatement granuleux dans la finale concentrée, dense et longue, aux arômes de cassis.

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):	Score 18/20, Antonio Galloni 92–94/100
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	
Référence:	0827421

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): Score 18/20, Antonio Galloni 92–94/100
Cépage(s):
Vol. alcool: 14.0 %
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.