



2018 Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande, 2e Cru Classé, Pauillac AOC

Un gioiello di Pauillac

Descrizione del vino:

Incredibilmente popolare e alla moda. Grazie al suo incomparabile fascino e alla sua morbidezza, Comtesse de Lalande è pronto per essere gustato presto.

Nota di degustazione:

Viola impenetrabile, nero al centro e viola sul disco. Delicato profumo di ciliegie selvatiche, violette e praline di torrone. Il secondo naso rivela note di liquirizia, ribes nero e mirtillo. Al palato, la struttura è cremosa, i tannini perfettamente maturi e l'estratto dolce incredibilmente elegante, con una finezza che raggiunge nuove vette. Il finale, simile a una catapulta, è lungo e persistente, con aromi di bacche blu, mineralità di supporto e grafite, per finire con deliziose note amare che conferiscono al vino una certa arroganza. Un Pauillac grandioso che si colloca ancora una volta tra i migliori della denominazione! Per Nicolas Glumineau, il 2018 è una combinazione di 1989, 2010 e 2016.

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

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Pauillac

Produttore:

Château Pichon Longueville

Valutazioni:

Jeb Dunnuck 98+/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 97+/100, Parker 97+/100, Wine Spectator 98/100, WeinWisser 19.5/20

Vinificazione:

18 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2028-2056

Varietà d'uva:

71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Numero di articolo:

0461018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande
2e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Jeb Dunnuck 98+/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 97+/100, Parker 97+/100, Wine Spectator 98/100, WeinWisser 19.5/20
Varietà d'uva: 71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Maturità: 2028-2056
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.