



## 2020 Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé, Pauillac AOC

Flirtare con la perfezione

**Descrizione del vino:**

Un Pauillac eccezionale dell'annata del secolo in quantità limitata.

**Nota di degustazione:**

Porpora saturo, centro opaco, disco lilla tenue. Profondo bouquet di ribes nero appena colto, liquirizia e legni pregiati. Un secondo naso di tabacco biondo, pepe di montagna della Tasmania, tè freddo ai frutti di bosco ed erbe tritate. Al palato è setoso, con tannini perfettamente maturi, bella pienezza, vibrante razionalità e un corpo d'acciaio. Il finale lungo e concentrato presenta aromi di ciliegia selvatica, olive nere e dragoncello, per finire con una delicata astringenza.

**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 Baron

**Valutazioni:**

James Suckling 99/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 98+/100, Parker 97/100, WeinWisser 19+/20

**Vinificazione:**

in barrique

**Viticultura:**

Tradizionale

**Gradazione alcolica:**

14.0 %

**Maturità:**

2028-2048

**Varietà d'uva:**

76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot

**Numero di articolo:**

0487520

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Pichon-Longueville-Baron

2e Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 99/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 98+/100, Parker 97/100, WeinWisser 19+/20
<b>Varietà d'uva:</b>	76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot
<b>Maturità:</b>	2028-2048
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	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.