



2020 La Réserve de la Comtesse

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

Nota di degustazione:

Colore cremisi saturo, centro opaco, riflessi lilla sul disco, sempre più chiari. Profumo intenso di mirtillo e gelatina di sambuco, con delicate note di violetta. Al palato è denso e tenero, con una splendida pienezza e un corpo medio. Tabacco dominicano, note tostate di botte e succo di prugnola sul finale aromatico.

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:	James Suckling 93–94/100, Score 18/20, Antonio Galloni 92/100, Parker 91/100, WeinWisser 18/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2025-2042
Varietà d'uva:	51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 3% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0827420

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 93–94/100, Score 18/20,
Antonio Galloni 92/100, Parker 91/100,
WeinWisser 18/20

Varietà d'uva: 51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 3%
Cabernet Franc

Maturità: 2025-2042

Viticultura: Tradizionale

Vinificazione: in Barrique

Gradazione

alcolica:

Servizio:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.