



## 2022 La Réserve de la Comtesse

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

Un eccellente secondo vino!

**Nota di degustazione:**

Delicato bouquet di mirtilli dolci, violette, liquirizia e tabacco da pipa profumato. Complesso e vivace al palato, con una struttura setosa e un corpo medio. Opulenti bacche blu e note di verbena nel finale concentrato, aromatico e minerale.

**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:** FR

**Regione:** Bordeaux

**Sottoregione:** Pauillac

**Produttore:** Château Pichon Longueville

**Valutazioni:** James Suckling 95–96/100, Score 18/20, Falstaff 95/100, Jeb Dunnock 92–94/100, Parker 91–93/100, WeinWisser 18/20

**Numero di articolo:** 0827422

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **La Réserve de la Comtesse**

Pauillac AOC

Second vin du Château

Pichon Longueville Comtesse de Lalande

**Origine:** FR

**Valutazioni:** James Suckling 95–96/100, Score 18/20,  
Falstaff 95/100, Jeb Dunnuck 92–94/100, Parker  
91–93/100, WeinWisser 18/20

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