

DRINKS.

Les Griffons de Pichon Baron Pauillac AOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500037
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Pauillac (Bordeaux)
Embouteilleur	Château Pichon Baron, D2, 33250 Pauillac, France
Marque	Château Pichon Baron
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	18 mois
Dégustation	Réminiscences de bois de chêne, de vanille, de cuir, de prune, de cassis, de mûre et de cerise, complétées par des nuances de tabac, de chocolat et de fumée, ainsi que des notes terreuses, épicées et florales.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 52% de Cabernet Sauvignon et 48% de Merlot
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Remeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	grillades, veau et bœuf, viandes rouges

Description

Presque en face du Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande se trouve le Château Pichon Longueville Baron. Leur proximité et leurs noms très similaires sont dus au fait qu'il s'agissait autrefois d'une seule et même exploitation viticole. En 1850, cependant, le baron Raoul a divisé la propriété et a légué une partie du domaine à ses trois filles, tout en conservant lui-même une superficie de 73 hectares. Un an plus tard, il fait construire l'imposant château avec ses deux tours pointues, que l'on peut voir directement depuis le bord de la route pour le plus grand plaisir des badauds. Un peu plus tard, le domaine a été classé "Deuxième Grand Cru Classé", ce qui explique que les excellents crus de Pichon Baron se négocient parfois à des prix élevés.

Les Griffons de Pichon Baron est l'un des deux seconds vins que propose le domaine et fait partie de la gamme depuis 2012. C'est un assemblage équilibré de Cabernet Sauvignon et de Merlot. La maturation de 18 mois se fait à 60% en fûts de chêne neufs et à 40% en fûts simplement usagés. Le vin doit avoir le temps de respirer, car ce n'est qu'ainsi qu'il pourra atteindre son plein potentiel aromatique.