

DRINKS.

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande Réserve de la Comtesse Pauillac AOC 2011 150cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802679
Alcool	13%
Contenu	150cl
Pays	France
Région	Bordelais, Pauillac
Embouteilleur	Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, Route Châteaux, 33250 Pauillac, France
Marque	Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande
Type	Vin rouge de Bordeaux
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	En bouche, des arômes harmonieux de cassis et de groseille avec des notes épicées de chêne, complétés par des touches de muscade et de cuir avec des tanins fins.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Cabernet Sauvignon
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	18 degrés
-----------------------------	-----------

Millésime	2011
-----------	------

En accord avec	fromages, veau et bœuf, agneau, gibier
----------------	--

Description

Il ne faut pas être dérangé par le nom très long de ce vin : Il s'agit du second vin de l'un des plus célèbres domaines viticoles du Bordelais. Le Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande a été considéré comme Deuxième Grand Cru Classé dès 1855, ce qui témoigne d'une qualité de vin élevée et continue et d'un potentiel de terroir exceptionnel. Le domaine, qui ne doit pas être confondu avec le domaine frère Château Pichon Longueville Baron, existe depuis le 17ème siècle, lorsque la viticulture a été rendue possible pour la première fois sur la presqu'île du Médoc suite à l'assèchement des marais. Le vignoble de 87 ha est planté à 55% de Cabernet Sauvignon, 35% de Merlot, 5% de Cabernet Franc et 5% de Petit Verdot. Les vins produits ici se caractérisent par une proportion légèrement plus élevée de Merlot, ce qui les rend plus ronds, plus gouleyants et prêts à être bus plus tôt. Le millésime 2011 du vin bordelais du Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande allie des notes finement épicées de cassis et des notes de chêne. Ce vin rouge a été élevé plus de 18 mois en barrique et est un vin de garde extrême.