Wijnfiche

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande - G.C.C. | Pauillac France (PAUILLAC) — 2017

Domaine

Ch. Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande is één van de meest prestigieuze huizen uit de appellatie Pauillac. De historische wortels van dit huis gaan terug tot 1869. In 1925 werd het domein aangekocht door de vader en oom van de huidige eigenares Madame de Lencquesaing, die het domein in 1978 erfde. De wijngaarden van dit huis liggen vlak naast een grote en bekende buur, met name Château Latour (Saint-Julien). Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande produceert zeer bijzondere en charmante wijnen. Dit is in grote mate te danken aan het microklimaat, warme zomers afgewisseld met zachte winters.

Vinification

Le Grand Vin du Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande est élevé 18 mois en fûts de chêne ; un peu plus de la moitié sont neufs ; l'autre moitié sont des barriques de deuxième remplissage. Les barriques ont une chauffe moyenne, ce qui rehausse leurs arômes. Un équilibre harmonieux entre le bois et le vin est toujours recherché. Le soutirage a lieu tous les trois mois jusqu'à la mise en bouteille. Un collage traditionnel aux blancs d'œufs est toujours effectué pour clarifier le vin.

Dégustation

Équilibré et élégant, charnu et structuré, complexe et extrêmement rond; un fin Pauillac selon Pichon Comtesse, exprimant des notes de mûre, de framboise, une touche de granit et de cèdre. En bouche, des tanins extrêmement bien intégrés et une finesse exceptionnelle.

Mets adaptées

Viande - rouge | Pigeon - rôti | Roti de bœuf | Carré d'agneau | Brie - fondue | Ravioli avec champignons et truffes

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 17-18 °C

