

## **Reserve Pichon Comtesse de Lalande | Pauillac France (PAUILLAC) – 2019**

### **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**

Une maturation lente, avec des conditions sèches, très ensoleillées et des nuits fraîches ont permis de commencer les vendanges le 16 septembre dans un vignoble très sain (fin des vendanges le 8 octobre). Elevage pendant 12 mois en fûts de chêne (dont 40% sont neufs)

### **Dégustation**

Le nez oscille entre la sève du Pauillac (cèdre, graphite), le fruit (fraise mûre) et les fleurs (muguet, lilas). Ce qui laisse présager une bouche riche et juteuse. Sans surprise, on retrouve les mêmes impressions en bouche. Long et séveux, le vin est velouté, tendu par une belle acidité et animé par une sensation presque physique de tanin. Les fruits rouges (fraise, cerise) sont associés au bois de santal et au cèdre, ce qui confirme le terroir de Pauillac.

### **Mets adaptées**

Roti de bœuf | Carré d'agneau | Volaille

### **Caractéristiques**

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (51%), Merlot (46%), Cabernet Franc (3%)

Stocker (années): > 10

Servir à: 15-18° C

Profil de goût: Complexé, structuré et tannins puissants