



## RÉSERVE DE LA COMTESSE DE LALANDE

A.O.C. PAUILLAC, FRANCIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedades:** 45% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 12% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot.

**Alcohol:** 14,5 %

**Reposo:** 18 meses en barricas de roble francés.

**Capacidad de Guarda:** 10 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 °C

### NOTAS DEL SOMMELIER



Color rubí intenso de tonos ligeramente anaranjados.



Vino complejo, fino, elegante, sobresaliendo notas de frutas rojas maduras, pimienta verde, especias y roble.



Buen cuerpo, largo final, agradable estructura, taninos firmes y retrogusto frutal-amaderado.



Se recomienda acompañar con Platos intensos como cordero, venado, cortes de carne o guisos de sabor complejo y poderoso.

  
CHATEAU PICHON LONGUEVILLE  
COMTESSE DE LALANDE

### La Bodega

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande (comúnmente conocido como Pichon Lalande o Pichon Comtesse) es una bodega de la denominación Pauillac de la región de Burdeos de Francia. Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande es también el nombre del vino tinto producido por esta propiedad. El vino producido aquí fue clasificado como uno de los quince Deuxièmes Crus (Segundos Crecimientos) en la Clasificación Oficial del Vino de Burdeos original de 1855.

  
EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)