



CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE
2º GRAND CRU CLASSÉ
A.O.C. PAUILLAC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot.

Alcohol: 14,5 %

Reposo: 18 meses en barricas de roble francés (40% de barrica nueva).

Capacidad de Guarda: 15 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rubí profundo.



Notas a licor de grosellas negras, regaliz e incienso.



Dulce, expansivo, con una materia voluptuosa y de buen cuerpo, es un vino con buena estructura, taninos maduros y un largo final de entre 30 y 35 segundos.



Se recomienda acompañar con Carnes rojas y Platillos de caza.



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.