



Château Pichon Comtesse Lalande 2009

Robe grenat très sombre, cSur opaque, reflets violines, bord légèrement plus clair. Des nuances accueillantes de baies et de cerise noire, des réminiscences légères de bois noble, une pointe délicate de zeste d'orange confit, des aspects minéraux et une trace de réglisse. Le palais complexe est marqué par la cerise mûre très sucrée, les tannins mûrs et porteurs, et une douceur sucrée en finale. Ce vin élégant pour accompagner les repas possède une longueur et une harmonie remarquables, ainsi qu'un potentiel de développement certain. (Falstaff)

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Château Pichon Longueville Lalande |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | France |
| Région | Bordeaux |
| Sous-région | Pauillac |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2009 |
| Format | 75 cl |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2044 |
| Cépages | Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 319869 |
| Accord mets et vins | Fromage, Charcuterie, Plats mijotés |
| Avis | Robert Parker 98/100 James Suckling 98/100 |

Vinification
Elevage en barrique.

