

Château Pichon Longueville Baron - G.C.C. | Pauillac France (PAUILLAC) – 2018

Domaine

Château Pichon Baron

Château Pichon Baron, Second Grand Cru Classé en 1855, est l'un des vignobles historiques de Bordeaux. Pauillac, l'une des appellations du vignoble du Médoc bordelais, se situe à une quarantaine de kilomètres au nord de Bordeaux sur la rive gauche de la Gironde.

Le château Pichon Baron aux deux tourelles emblématiques, d'un romantisme et d'un charme inégalables, trône au cœur du vignoble.

Une politique de sélection rigoureuse, à la vigne et dans les chais, garantit l'élaboration du Grand Vin, Château Pichon Baron, qui représente l'expression pure de ce terroir unique. Cet authentique Pauillac offre une découverte sensorielle intense de fruits noirs et de notes épicées. Château Pichon Baron reflète une élégance, une puissance et une longueur en bouche exceptionnelle. Il se bonifie année après année et peut vieillir plus de 40 ans en cave.

Vinification

Elevage 80 % en barriques neuves, 20 % en barriques d'un vin pendant 18 mois

Dégustation

Château Pichon Baron 2018 dévoile une couleur sombre de nuance grenat. Le nez, précis et délicat, révèle des notes de fruits frais, de petits fruits noirs et d'épices. L'attaque en bouche est suave, gourmande, patinée, juteuse avec une puissance tannique enrobée, qui se développe. Le corps est structuré sur des tanins soyeux et racés. La saveur est portée par la structure qui préserve l'évolution. La finale est savoureuse, pleine, charnue, tout en harmonie. La richesse est parfaitement intégrée, le style est très caractérisé, construit pour traverser les décennies, tout en conservant de l'élégance et de la distinction.

Mets adaptées

Pigeon | Gibier | Entrecôte - grillé | Chevreuil

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (78%), Merlot (22%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

