



Wijnfiche

**Château Pichon Longueville
Comtesse de Lalande – G.C.C. |
Pauillac
FRANKRIJK (PAUILLAC) – 2017**

Domein

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.

Vinificatie

De Grand Vin van Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande rijpt 18 maanden in eikenhouten vaten; iets meer dan de helft is gloednieuw; de andere helft zijn vaten van tweede vulling. De vaten hebben een medium toast, wat hun aroma's versterkt. Er wordt altijd gezocht naar een harmonieus evenwicht van eikenhout en wijn. Traditionele klaring met eiwitten wordt nog steeds uitgevoerd om de wijn te verduidelijken.

Smaak

Evenwichtig en elegant, vlezig en gestructureerd, complex en extreem rond; een fijne Pauillac volgens Pichon Comtesse, met tonen van bramen, frambozen, een vleugje graniet en ceder. In de mond, extreem goed geïntegreerde tannines en een uitzonderlijke zachtheid.

Gerechten

Vlees - rood | Gevogelte - duif,gebraden | Rosbief | Lamscarré | Kaas - Brie, gesmolten | Ravioli - met champignons en truffel

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (70%), Merlot (23%), Cabernet Franc (6%), Petit Verdot (1%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 17-18°C

