



Wijnfiche

Château Pichon Longueville Baron - G.C.C. | Pauillac France (PAUILLAC) – 2016

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 2016 présente une très belle couleur grenat intense. Le nez révèle des arômes de fruits noirs et rouges, comme la myrtille, la cerise noire ou encore le cassis, puis des notes très légèrement toastées, vanillées et épicées. L'attaque charnue et puissante s'équilibre avec de la richesse et une certaine plénitude. Les tanins sont soyeux, volumineux, tout en longueur avec du croquant. La finale est serrée et précise. L'ensemble, dominé par une belle tension, est dense, avec du gras.

Mets adaptées

Viande - rouge | Roti de bœuf

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (85%), Merlot (15%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 17°C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

