

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Château Pichon L. Comtesse de Lalande

Pauillac 2ème Grand Cru Classé

Région : Bordeaux, France.

Appellation : Pauillac AOC.

Domaine : Château Pichon L. Comtesse de Lalande.

Cépages : 1% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc, 23% Merlot, 71% Cabernet Sauvignon

Millésime : 2018

À déguster jusqu'en : 2053

Distinctions : Yves Beck: 99-100/100

Wine Advocate: 97-99/100

Ce Second Cru Classé s'étend au sud de l'appellation Pauillac vers la commune de Saint-Julien. Son encépagement très particulier lui confère une personnalité d'exception marquée par l'élégance, l'équilibre et la finesse.

La terre de Pichon Longueville raconte l'histoire du domaine dont l'origine remonte aux années 1688-1689.

En 1850, Virginie de Pichon Longueville, Comtesse de Lalande par son mariage, hérite ainsi que ses deux sœurs des 3/5ème du vignoble de leur père.

En janvier 2007, la maison de champagne Louis Roederer acquiert ce grand cru classé avec l'ambition de poursuivre l'oeuvre accomplie et de maintenir ce domaine à un très haut niveau de qualité et de prestige.

(d'après les notes du château)

Notes d'Yves Beck:

""Pourpre violacé. Le nez de Pichon Comtesse laisse rapidement entrevoir qu'il veut convaincre, séduire et surprendre. Que de précision et de finesse. Notes de mûres, d'épices, de bois de réglisse et de menthe. Maturité et fraîcheur forment décidément un beau couple! Mise en bouche subtile, précise, crémeuse et même un peu juteuse. Le vin s'installe doucement, lentement et gagne en ampleur au fil des secondes. Les tannins sont d'une très grande finesse et dirigent brillamment les opérations en étant idéalement calés avec la structure acide. Au final le vin est équilibré, puissant et fin. Superbe finesse de tannins et finale persistante. Un très grand Pichon Comtesse.""

Teneur en alcool : 14%

Contenu et emballage : 75 cl, Caisse en bois 3x75 cl

Réf. : 97112 75 2018 **Prix catalogue :** 235.00