

Château Pichon-Longueville Baron 2005

2e Cru Classé, Pauillac AC

Frankreich > Bordeaux > Pauillac

Reifungspotential : % Alkoholgehalt :
8 - 20 Jahre 13.00°



Auszeichnung

Robert Parker's Wine Advocate - 94/100 - April 2008
Wine Spectator - 94/100 - March 2008



Rebsorte(n) :

Cabernet Sauvignon (65%), Merlot (30%), Cabernet Franc (5%)

Degustationsnotizen

Nase : Intensive Cassisaromen, untermalt von einem Hauch blumiger Noten

Gaumen : Wunderbar ausgewogen, mit schön eingebundenen Edelholznoten, dichten, schillernden, feinkörnigen Tanninen. Wunderbar fruchtig, lang anhaltend und dicht

Gastronomie

Begleitet ideal Fleischterrinen, Aufschnitt, gebratenes Geflügel, weisses Fleisch gebraten (Kalbsbraten an Morchel- oder Trüffelsauce), rotes Fleisch (Rindderfilet im Ofen gegart oder "Wellingtoner Art", gebratenes Milchlamm, Gigot), Wildspezialitäten, Käse.

Terroir

Das Weingut Baron Pichon-Longueville erstreckt sich über 68 Hektaren. Die Weinberge sind auf kieshaltigen Böden (aus der Garonne) angepflanzt.

Weinbereitung

Bei Eintreffen im Keller werden die Trauben während 20-30 Tagen eingemaischt. Die anschliessende alkoholische Gärung dauert 15 Tage. Der darauffolgende Säureabbau, teils im Fass und teils im Stahltank, dauert weitere 15 Tage. Anschliessend wird der junge

Önologe(n)

Jacques Boissenot, Daniel Llose