Chateau Pichon Baron Longueville 2002 Pauillac 2éme Grand cru classé en 1855 0.75 l

» » » Chateau Pichon Baron



Kód produktu	F0112107

Slovutné víno se pyšní tmavě rubínovou, intenzivní barvou svého šatu, zdobenou purpurovými odstíny. Lesk oděvu je vysoký a jeho viskozita je bohatá. V obšírném spektru vůní jsou přítomné výrazné tóny vanilky, kokosového ořechu a plodů černého ovoce, doprovázené drobnými notami sušených květů. Útočná fáze chuťového výrazu je, bohatost glycerolu, hladce zakulacená. Vývojová etapa nabízí přesnou strukturu delikátních a hedvábných taninů. Finále představuje dlouze trvající ústní aroma, komponované subtilními notami sladkého koření, dřevěné pouzdro na doutníky a vzácně svěží minerálním tónem. Ušlechtilému vínu každého ročníku , originálnímu, jemnému a distingovanému, dominuje harmonie, která je hlavní složkou jeho osobnosti.
Vyjímečný ročník dostupného vína Pichon Baron začlenit se na vrchol, k nejhodnotnějším vínům z apelace Pauillac v tomto ročníku. Víno bylo školeno po dobu 18 měsíců v dubových barikových sudech, 80 % nových a z 20 % jednoročních.
Znamenité víno vychutnávejte na teplotě 17°-18°C, až do let 2035-40. Snoubí se lahodně s pečeným hovězím žebrem s hrubou mořskou solí a morkem, se zajícem na smetaně, ale i s pečenou telecí kotletou, na armagnacu a se smrži, jakož i se sýry Cantal, Mimolette, Abondance, Comté nebo starší Gruy?re.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Chateau Pichon Baron Longueville 2002 Pauillac 2éme Grand cru classé en 1855 0.75 l

» » » Chateau Pichon Baron

Popis

Četní milovníci významného vína si během let zvykli hovořit o tomto, Cru Classé z apelace Pauillac, jako o „Pichon-Baron“. Proto se majitelé slavného zámku rozhodli „posvětit“ tuto důvěrnou „zdrobnělinu“ a přiřadili ji na etiketu jedinečného vína, a to od ročníku 2012. Proč klást takový důraz na označení „Baron“? Důvod je vázán s historií viniční usedlosti. Jednou z osobností, která má asi největší zásluhy na jejím rozkvětu je bezpochyby baron Joseph de Pichon Longueville (1755-1850). Byl to on, kdo vytýčil směr rozvoje svého vinařství, což umožňuje zámeckému vínu dosáhnout tak významného uznání a stát se: 2e Grand Cru ve slavné klasifikaci z roku 1855: 73ha vinohradu viničního zámku Pichon Baron, se rozkládá na půdách čtvrtohorních štěrků, té nejvyšší kvality a na podloží tvořeném tvrdými písky, promíchané s hlínou, a obsahujícíc oxid železitý. Tato unikátní půda, chudá na nutritivní elementy a excesy vody, živí velice šetrně viniční keře jednotlivých odrůd, rozsáhlá průměrný věk je 35 let. 30ha vinohradu, v blízkém sousedství Château Latour, jsou historicky nejhodnotnější. Zde se nacházejí nejkvalitnější parcely osázené Cabernetem Sauvignon, jehož hrozny jsou podstatou štědrosti, komplexnost a statnosti vzácného vína. Severněji, v sektoru nazývaném Sainte- Anne, kde jsou štěrky promíchané s pískem, dominuje odrůda Merlot, což je hrozny se z velké většiny používají k výrobě cruelle Tours de Longueville. Odrůdy pěstované na celé rozloze vinohradu tvoří z 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 3 % Cabernet Franc a z 2 % Petit Verdot. Odrůdová skladba každého ročníku vína je specifická. Výsadba na hektar je 9 000 jedinců a výnosy na každé parcele jsou limitované podle stáří jednotlivých keřů a odrůd. Až do roku 1850 byla v obci Pauillac jen jedna usedlost - Pichon-Longueville. Baron Joseph de Pichon Longueville rozdělil usedlosti mezi své dva syny a tři dcery podle jednoduché matematiky. Poldíl, jejž zdědili oba synové, činil dvě pětiny celkového majetku, tedy zhruba dnešní plochu vinic Pichon-Longueville. po více než století se zde vyrábělo víno, jež plně dostávalo poctivě zaslouženému zařazení do kategorie deuxieme cru. Nicméně o více než sto let později začal Pichon-Longueville prohrávat v závodě se svou ,,konkurenční sestrou'' Pichon-Longueville Comtesse de Lalande. Počátkem osmdesátých let minulého století se už mocná loď zmítala v proudu a zoufale potřebovala někoho, kdo by jí opravil trup a vůbec jí dal od toho po zásluze do pořádku. Jinými slovy usedlost potřebovala investora, který by byl ochoten oživit její uvadající nádheru. Situaci zachránila skupina AXA a Chateau Pichon-Longueville se stala vlajkovou lodí flotily této pojišťovací společnosti, plující v kurzu stanoveném Jeanem Michelem Cazesem. Veškeré změny ve vedení vinařství se nevyhnutelně projevují na pozemcích i budovách. Nadešel čas, aby se usedlost Pichon-Longueville postavila znovu na start a pustila se do boje, přitom však bylo třeba zachovat poklady zděděné z minulosti. Roku 1986 byly vybrány plány na rekonstrukci vinařství, jež vzešly z architektonické soutěže, na níž se dívalo Národní centrum Georgese Pompidoua, které tehdy zastupoval Jean Dethier. Vítězný projekt byl působivý i jednoduchý zároveň. Spojoval v sobě architektonickou smělost s hlubokým respektem k historickému odkazu. Zámek bylo zrenovováno, jinak však zůstalo v podstatě beze změny. Nikdo nechtěl přebrušovat tento stylový drahokam, jenž byl nyní vybaven ultramoderním zařízením, které by mělo jen vylepšit, nikoli však zastínit. je částečně zapuštěný horizontální vzorec zdí se sbíhavými liniemi navrženými, inspirovaný starověkým Egyptem, a ornamentální bazénky hodné představení Mozartovy Kouzelné flétny. To všechno má sloužit jako ideální prostředí pro znovuzrozené zámek. Zdi, postavené ve stylu raných egyptských hrobek, jsou chytře využity tak, aby zakrývaly vchody a východy, skladovací prostory a samozřejmě i kruhovou kvasírnu s řadou sloupů - lichotivá imitace stejné instalace na Mouton Rothschild, ale také široké řešení jistých technických problémů.

Hlavní parametry

Značka	Chateau Pichon Baron

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.