Chateau Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2010 Pauillac 2éme Grand cru classé en 1855 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu	F0112166

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 45% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 12% Cabernet Franc a 8% Petit Verdot vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Bordeaux Médoc - Pauillac - suché

Okouzlující víno skvělého ročníku vystavuje na obdiv hlubokou purpurovou barvu, s jemným cihlovým nádechem na disku. Svůdná vůně nabízí noty plodů černého i červeného ovoce, připomínající černý rybíz a divokou malinu, doprovázené květnatými tóny fialky a tmavé pivoňky. Po krátkém okysličení se nabízejí noty cedrového dřeva a tón teplého dýmu. Skvělé víno vyvolává v ústech chutné pocity ovoce, které se smyslně rozvíjejí. Na přesném, delikátním a harmonickém chuťového výrazu se podílejí ušlechtilé a koncentrované taniny. Finále chuťových pocitů je vznešené, štědré a dlouze trvající. Jeho součástí je ústní aroma, sestavené z not světlého tabáku, čerstvě vydělané kůže a lehkého tónu minerálů. Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande je dílo vskutku mistrovské.

Unikátní víno vychutnávejte na teplotě 16°-17°C. Vhodné k dlouhé archivaci. Je skvělým společníkem omelety s černými lanýži, nadívaných křepelek, pečených kachních prsíček s třešňovým sósem nebo filetu ze svíčkové a s Foie Gras. Lahodně doprovodí sýry Brie de Meaux, Saint-Paulin, Cantal, Comté, Morbier nebo Beaufort.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Chateau Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2010 Pauillac 2éme Grand cru classé en 1855 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

Viniční usedlosti Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande má rozlohu 85ha. V apelaci Pauillac je opravdovou zvláštností, neboť 11ha z celkové jeho rozlohy se nachází na území obce Saint-Julien. V půdní skladbě dominují garonnské štěrky na jílovém podloží. Viniční keře, mají průměrný věk 35 let. Harmonie odrůd je zde unikátní, jedinečná v apelaci. Zajisté to je jejich vzájemný poměr, který vínům umožňuje získat nejen výjimečný charakter, jehož podstatou je elegance, ale zároveň i dlouhodobý pozitivní vývoj. 45% odrůdy Cabernet Sauvignon, tvořící strukturu a kostru vín, jsou zárukou jejich dlouhověkosti. Nedávné ochutnávky ročníků 1875, 1893, 1900 to svým mladistvým výrazem dokonale demonstrovaly. 35% Merlotu je neobvyklé množství v odrůdové kompozici vín v apelaci Pauillac. Vínům z usedlosti Pichon-Longueville Comtesse přináší barvu, hladkost a vláčnost, což jsou charakteristické vlastnosti jejich senzorických výrazů. 12% Cabernetu Franc dává vínům rovnováhu, ovocné vůně i aroma, patrné hlavně u mladých vín, ale přítomné i u vyzrálých ročníků. Konečně Petit Verdot a jeho 8 % se ve vínech zobrazuje svěžestí, aromatickou komplexitou a tóny vzácného koření. Hrozny jednotlivých odrůd jsou sbírané výhradně ručně a následovně zpracovávané tradičními metodami, za přispění moderních technologií, což umožňuje vyjádřit a zdůraznit charakter unikátního terroiru. Hlavní zámecké víno je školeno 18 měsíců v dubových barriques, z 50% každým rokem nových. Barriques jsou středně vypálené, což obohacuje aromatickou strukturu dřeva. Počátek historie Pichon Longueville sahá do let 1688-1689. V roce 1850, Virginie de Pichon Longueville, Comtesse de Lalande dědí, společně se svými dvěma sestrami, 3/5 rozlohy vinohradu jejich otce. Až v několika následujících letech vinohrad a usedlost nesou jméno Pichon-Longueville Comtesse de Lalande. V roce 1987, dědí usedlost May-Eline de Lencquesaing a scela se oddává jejímu řízení a zvelebování. Je to právě ona, kdo získává tomuto Cru mezinárodní věhlas, jehož podstatou je konstantní kvalita a nepopíratelně stálý, dynamický vývoj. Po 250 letech vlastnictví ve dvou rodinách, získává v lednu 2007 Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande, toto Grand Cru Classé, šampaňské vinařství Louis Roederer. Jeho představitelé mají ambici pokračovat v díle předchozích majitelů a udržovat slavnou viniční usedlost a její vína na nejvyšším stupni kvality a prestiže. Pichon-Longueville Comtesse de Lalande je víno úžasného, jedinečného výrazu, nejvyšší kvality a určené k dlouhodobému pozitivnímu vývoji bez ohledu na ročník. Majitel / manager: rodina Rouzaud / Nicolas Glumineau Klasifikace: 2ème Grand Cru Classé Apelace: Pauillac Odrůdové složení: 66 % Cabernet Sauvignon, 24 % Merlot, 7 % Cabernet franc, 3 % Petit Verdot Rozloha vinic: 84 ha Půdní podloží: garonské štěrky Doba zrání na dubovém sudu: 18 měsíců, 50 % nových sudů Jméno druhého vína: Réserve de la Comtesse

Hlavní parametry

Značka	Chateau Pichon Comtesse
Druh	aristokratická Bordeaux vína
Detail	vína klasifikovaná podle Grand Cru Classé z roku 1855
Barva	červená
Odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	první víno vinařství
Původ	Bordeaux, Francie, Médoc
Oblast & obec	Pauillac
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	2ème Grand Cru Classé
Ročník	2010
Zrání	Barrique, v dubových sudech, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %

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.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, Rte des Châteaux, 33250 Pauillac, Francie