



LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2ÈME VIN DU GRAND CRU CLASSÉ CHÂTEAU PICHON BARON

PRODUIT

Sa robe est pourpre et profonde. Son nez est tout en fruit, on retrouve des notes fraise des bois, de cassis mais aussi la rose fraîche. Sa bouche est élégante, croquante, friande, immédiatement plaisante. Le tanin est fin, distingué et exprime toute la qualité du millésime : fraîcheur, définition du fruit, tanins bien mûrs au touché soyeux. C'est un grand Tourelles plein d'avenir qui permettra aussi d'apprécier le millésime dans sa jeunesse.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

Suckling : 95/100

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,0%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot