



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

PRODUIT

Dans ce millésime 2022, Les Tourelles de Longueville présente une robe noire intense aux reflets violines, signe d'un grand degré de mûrissement.

Le nez s'ouvre sur des arômes généreux de fruits noirs mûrs (mûre, cassis) mêlés à des touches de fumé, vanille et chocolat noir.

En bouche, l'attaque est voluptueuse, la texture très onctueuse et gourmande : les saveurs de réglisse, fruits noirs et épices douces dominent.

La finale s'allonge sur des tanins présents mais élégants, avec une note rafraîchissante de réglisse qui équilibre la richesse du vin. Dans un style très flatteur, sans lourdeur ni excès de sur maturité, ce vin offre à la fois plaisir immédiat et potentiel de garde : environ 10 à 15 ans.

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