

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Вино Пишон Лонгвиль Комтесс де Лаланд, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бордо, Пойяк

Производитель: Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Крепость: 13%об.

Сортовой состав: Каберне Совиньон, Мерло, Пти Вердо, Каберне Фран

Выдержка: 18-20 месяцев в дубовых бочках; каждые 3 месяца переливается из новых бочек в старые и наоборот

Особенность: ручной сбор, средний возраст лоз 35 лет; сертифицированная биодинамическая винодельня, применяют гравитационный подход от приема винограда до момента помещения вина в бочки

Цвет: глубокий рубиновый

Аромат: пышный, богатый, многослойный, наполнен нотами спелых фруктов и ягод – малины, черной смородины, вишни, дополненные нюансами корицы, ванили, кедров, земли и графита

Вкус: объемный, элегантный, сложный, с обволакивающей текстурой и бархатистыми танинами, длительным послевкусием с минеральными нюансами, садовых и лесных ягод, табака, черного перца, намеком на мяту и лакрицу

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: в дополнение к блюдам из красного мяса, таким как стейки тибон и рибай, говяжьи ребра, вырезка ягненка, ростбиф, а также с выдержанными твердыми ароматными сырами



CHATEAU PICHON LONGUEVILLE
COMTESSE DE LALANDE

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande — высоко оцененное винодельческое хозяйство в апелласьоне Пойяк, О-Медок на севере Бордо. Часто сокращаемое в просторечии до Pichon Lalande или Pichon Comtesse (частично для того, чтобы отличить его от соседнего Château Pichon-Longueville Baron). Оно было оценено как второе (Deuxièmes Crus) в Официальной Классификации вин Бордо 1855 года.

Пишон Комтесс также соседствует с предприятием Château Latour в южной части апелласьона Пойяк. Все три поместья имеют схожий терруар и климат, что отчасти помогает объяснить качество вина Комтесс де Лаланд, которое иногда называют «почти первым поместьем» (подразумевается первая ступень Premiers Crus Классификации вин Бордо 1855 года).

Поместье Пишон-Лаланд занимает 85 гектаров в Пойяке и Сен-Жюльене. На виноградниках выращивают пять сортов винограда Бордо, хотя в Grand Vin исторически доминируют Каберне Совиньон, Мерло и Пти Вердо (при этом Каберне Совиньон составляет 60% купажа). Вина являются одними из самых роскошных из Медока из-за высокой доли Мерло в вине.

Первоначально Пишон Комтесс было частью более крупного поместья, принадлежавшего виноторговцу Пьеру де Разану, Оно существовало до 1850 года, и в тот год было разделено на две части. Барон Рауль Пишон де Лонгвиль унаследовал одну часть, известную сегодня как Château Pichon-Longueville Baron, а оставшаяся часть была передана трем его сестрам.

Поместье было приобретено семьей Миайле (известной династией Бордо, которая первоначально зарекомендовала себя как винные брокеры в регионе, но впоследствии владела многочисленными поместьями и недвижимостью) в 1925 году. Оно оставалось в семье на протяжении большей части двадцатого века, но с 1980-х по 2000-е годы поместье больше всего ассоциировалось с наследницей Миайле Мэй-Элиан де Ленкесенг, которая управляла поместьем в этот период роста.

Опека Ленкесенга над поместьем до сих пор широко ценится, хотя в 2007 году замок был в конечном итоге продан компании Champagne Louis Roederer. Перед продажей Ленкесейн основал винодельческое хозяйство Glenelly в Стелленбоше, Южная Африка.