



CHATEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE

2024

CAR APRÈS LA PLUIE...

Pluviométrie record. Pression mildiou inédite. Taux de coulure sans précédent... tout porte à croire qu'il faudrait oublier le millésime 2024. Quelle erreur ferions-nous !!! Que personne ne parle pour ce vin ; laissons-le s'exprimer, comme nous avons laissé les millésimes 1988, 1998 et 2008 révéler toute leur valeur dans le temps. Racé et noble, il est bien plus complexe et subtil qu'attendu. Il a traversé des tempêtes et connu les affres d'une météorologie hostile et assassine, qui mit la

résistance de nos équipes à l'épreuve. Heureusement, quelques semaines sèches et chaudes pendant l'été furent salvatrices. Pas de quoi affoler le mercure, mais de quoi faire mûrir le raisin !!! Pichon Comtesse 2024 est en chemin ; vivant, droit et fier, puissant et raffiné ; à la fois très Pauillac et très Comtesse, face à Vous, vers la lumière ! Car, après la pluie...

Le meilleur est à venir !

— NICOLAS GLUMINEAU

LE VIN

RENDEMENTS

20 HL/H

DEGRÉ D'ALCOOL

12.7% VOL.

PH

3.7

VINS DE PRESSE

16%

VINIFICATION

VINIFICATION PARCELLAIRE

ENCUVAGE PAR GRAVITÉ

CUVES TRONCONIQUES EN INOX

À DOUBLE PAROIS THERMORÉGULÉES

ÉLEVAGE

EN BARRIQUE : **18 MOIS**

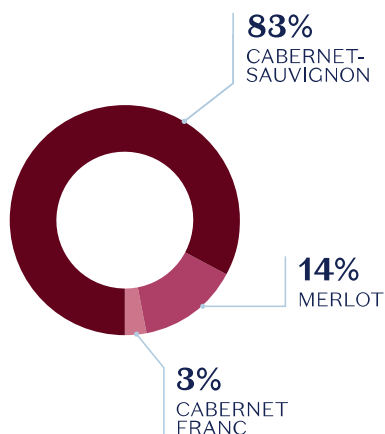
65% DE BARRIQUES NEUVES,

CHAUFFE LONGUE MOYENNE,

SOUTIRAGE TRADITIONNEL À L'ESQUIVE,

COLLAGE AUX BLANCS D'ŒUF

ASSEMBLAGE



NOTES DE DÉGUSTATION

La rose rose marque le nez de ce vin, évoluant vers des notes plus fruitées de framboise et de gelée de cassis, mais aussi vers des nuances florales et minérales de bois de rose, de verveine citronnée et de cèdre, pour s'épanouir sur l'iris à la fois racinaire et floral.

La bouche pleine, concentrée et subtile s'ouvre sur le cassis et le tabac brun. Puissante et ample, elle se projette avec persistance sur des tanins poudrés et des notes de thé noir et de cacao.

