



CHÂTEAU PICHON BARON

77,25\$

* Prix de détail suggéré

Les Griffons de Pichon Baron Pauillac 2017

	Code produit	14419793
\$	Prix licencié	67.21\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
📍	Région	Bordeaux
🏷️	Appellation	Pauillac
🌿	Qualité	Ne s'applique pas
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 52 %
🍇	Cépage(s)	Merlot 48 %
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
🗄️	Type de vieillissement	60 % en barriques neuves, 40 % en barriques usagées
🕒	Durée de vieillissement	18 mois
🍷	À boire	Maintenant ou potentiel de garde de 20 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Château Pichon Baron, Second Grand Cru Classé en 1855, est l'un des vignobles historiques de Bordeaux. Une politique de sélection rigoureuse, à la vigne et dans les chais, garantit l'élaboration du Grand Vin, Château Pichon Baron, qui représente l'expression pure de ce terroir unique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Les Griffons de Pichon Baron dévoile une robe intense presque noire.

Le nez est délicat, sur les fruits noirs avec une touche boisée subtile et bien intégrée. La bouche est généreuse, pleine, aux tanins puissants et gourmands. L'équilibre est riche et harmonieux avec de la tension. La finale est racée et d'une grande longueur rafraîchissante. Un vin de garde, qui interprète le terroir et exprime tout le potentiel du millésime.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les Griffons de Pichon Baron est le dernier-né du domaine. Ce vin possède un caractère pur et droit. Les raisins qui constituent l'assemblage de ce vin proviennent essentiellement des parcelles gravilleuses proches de l'estuaire de la Gironde, propices au cabernet sauvignon. Les Griffons invite à une expérience technique et gustative des vignerons bordelais et bordelais du Sud-Laurentides & Outaouais.

SYLVAIN GUILBAULT

(450) 275-1346
Centre de la Côte

LEA FIGOLI

(450) 822-1363
Montréal-Est/Outaouais

KARL DYKHUIS

(514) 346-2801
Océan/Leval

JEREMY ROUSSIN

(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN

(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE

(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER

(514) 549-7689
Montréal

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657



fraîche, ample et droite, toute en énergie. Ce vin peut être conservé en cave jusqu'à 20 ans mais peut se déguster dès maintenant.



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal