



Jeudi 08 Septembre 2016 dès 19h00

Dégustation de Prestige des Vins du Château Pichon-Longueville Baron «Grand Cru Classé, Pauillac»

«Un Second Cru de Grande Noblesse»

En 1689, Pierre de Mazure de Rauzan riche marchand et bourgeois de Bordeaux achète des parcelles de vignes près de la seigneurie de Latour et crée un domaine viticole, l'Enclos Rauzan. Un peu plus tard, en 1694, sa fille Thérèse le reçoit en dot pour son mariage avec Jacques François de Pichon Longueville, Président du Parlement de Bordeaux. Ainsi commence l'histoire de l'un des plus grands vignobles bordelais, conservé dans la même famille pendant plus de 250 ans.

Proches de la rivière, dominant le vignoble de Latour, les 73 hectares de vignes se découpent en de nombreuses parcelles et s'étendent sur des sols graveleux de grande qualité. Composé de 62% Cabernet-Sauvignon, 33% Merlot, 3% Cabernet-Franc et 2% Petit Verdot, la variété et la proportion des cépages de Pichon-Longueville Baron lui assurent un gage de longévité et surtout lui confèrent une personnalité marquée par une longueur en bouche exceptionnelle et une puissance royale.

Depuis quelques millésimes, le cru confirme qu'il a atteint le sommet de son art et rejoint aisément les ténors du bordelais !

Au programme de la soirée, que des millésimes d'exception, en présence de Monsieur Xavier Sanchez, directeur commercial et marketing international des sept propriétés d'Axa Millésimes.

> **Château Pichon-Longueville Baron
2011-2010-2009-2008-2006-2002**



Dégustation suivie d'un «dîner Vigneron»

> **Château Pichon-Longueville Baron
2003-1995-1990-1964**
> **Château Suduiraut 2009 & 2001**
> **«S» de Suduiraut 2013**

Prix de la soirée : **135,00€**