



Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Der Überflieger aus dem Médoc

Beschreibung:

Das Weingut im Süden des Haut-Médoc ist seit Jahren in aller Munde. Über 70% der Reben sind von der Sorte Merlot, was das Château zu einer Ausnahme im Médoc macht. Der hohe Merlot-Anteil sorgt für einen besonders geschmeidigen und frühen Trinkgenuss. Erst kürzlich erhielt Clément-Pichon die Klassifizierung Cru Bourgeois Supérieur.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur, opake Mitte, rubinroter Rand. Vielschichtiges Bouquet mit Brombeere, edler Cassiswürze und Lakritze, dahinter zarter Veilchenduft und Schokopralinen. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, herrliche Extraktfülle und durchtrainierter Körper. Im gebündelten Finale mit einer vollen Ladung schwarzer Johannisbeeren, zarte Graphitnoten und stützender fein mehlig Adstringenz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Haut-Médoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2026-2045

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0789720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Trinkreife:	2026-2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.