



Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Une valeur sûre du 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:

Grenat-rubis dense, violet sur le disque. Bouquet gourmand de myrtilles des montagnes avec, en deuxième nez, du jus de griottes, des notes de pralinés et de violettes. Le milieu de bouche est mûr avec de bonnes réserves. Longue finale dévoilant un feu d'artifice de mûres, de noix de coco et de gelée de sureau.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: HMedoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 85% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0789717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 18/20, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	85% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.