



Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Le champion du Haut-Médoc

Beschreibung:

Ce domaine viticole situé dans le sud du Haut-Médoc fait parler de lui depuis des années. Le Merlot y occupe plus de 70% du vignoble, ce qui en fait une exception dans le Médoc. Avec sa proportion importante de Merlot, le millésime 2018 est déjà à son apogée. Clément-Pichon vient par ailleurs d'être classé cru bourgeois supérieur.

Degustationsnotiz:

Grenat saturé, s'éclaircissant sur le disque. Nez intense de baies sauvages, suivi de gelée de mûres et surtout de cassis. La bouche est puissante, avec une structure tannique serrée et exigeante, et une fraîcheur soutenue, beaucoup d'élégance. Dans la finale aromatique, c'est un feu d'artifice de baies bleues, de graphite et de réglisse.

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: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0789718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 91/100, Antonio Galloni 91/100, Neal Martin 91/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
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.