



Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Le champion du 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. Cette grande proportion de Merlot donne un vin agréable à boire rapidement et très souple. Clément-Pichon vient par ailleurs d'être classé cru bourgeois supérieur.

Degustationsnotiz:

Pourpre saturé, centre opaque, disque rubis. Bouquet complexe aux notes de mûre, de cassis et de réglisse, sur un délicat parfum de violette et de pralinés au chocolat. La bouche est riche et crémeuse, d'une merveilleuse amplitude avec un corps musclé. Finale compacte dominée par le cassis, avec de délicates notes de graphite et une astringence légèrement farineuse.

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: 13.5%

A boire: 2026-2045

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

Artikelnummer: 0789720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
A boire:	2026-2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
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.