



2017 Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Une valeur sûre du Médoc

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

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 |
| Région: | Bordeaux |
| Sous-région: | Haut-Médoc |
| Producteur: | Château Clément-Pichon |
| Notation(s): | WeinWisser 18/20, James Suckling 91/100 |
| Elevage: | 12 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 12.5 % |
| Cépage(s): | 85% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc |
| Référence: | 0789717 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Origine: France
Notation(s): WeinWisser 18/20, James Suckling 91/100
Cépage(s): 85% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 12.5 %
Service: 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.