



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:FranceRégion:BordeauxSous-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 %

Apogée: jusqu'en 2035

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

Apogée: jusqu'en 2035 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.