



2016 Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Du haut vol, à coup sûr !

Note de dégustation:

Pourpre foncé aux reflets violets. Le cassis domine le bouquet concentré sur des nuances de prunes rouges, de cerises et de malt. La bouche est ronde et complexe, les tannins souples, des saveurs de caramel, de réglisse et de gelée de sureau accompagnent la longue finale. Cette année encore, il fait partie des meilleurs valeurs du Médoc !

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): James Suckling 92/100, Neal Martin 90/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 91–93/100, WeinWisser 18/20

Vol. alcool: 13.0 %

Apogée: jusqu'en 2036

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Référence: 0789716

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): James Suckling 92/100, Neal Martin 90/100,
Score 18/20, Wine Enthusiast 91–93/100,
WeinWisser 18/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2036
Vol. alcool: 13.0 %
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.