



2018 Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Le champion du Haut-Médoc

Description:

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.

Note de dégustation:

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 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 91/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 91/100, Neal Martin 91/100, WeinWisser 18/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

2025–2035

Cépage(s):

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Référence:

0789718

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 91/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 91/100, Neal Martin 91/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Apogée:	2025–2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
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.