



2020 Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Le champion du 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. 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.

Note de dégustation:

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 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, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	2026–2045
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Référence:	0789720

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, Score 18.5/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Apogée: 2026–2045
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
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
décanner.