



2015 Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Compte parmi les plus grandes valeurs du Médoc

Note de dégustation:

Pourpre très sombre aux reflets lilas et violets. Fabuleuse concentration de fruit dans le nez moelleux aux senteurs de cerise amarena, de cassis et de notes toastées. Belle densité dans la bouche moelleuse, finale puissante sur des nuances de malt, de réglisse et de cassis. A l'instar de l'année dernière, ce vin fait à nouveau sensation et est l'une des meilleurs valeurs du Médoc. On l'achète sans snobisme les yeux fermés.

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):

René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100, James Suckling 90/100, Parker 85/100

Vol. alcool:

13.5 %

Référence:

0789715

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):	René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100, James Suckling 90/100, Parker 85/100
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 déguster.