MÖVENPICK
VINS

2014 Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Il rivalise avec les grands crus

Note de dégustation:
Pourpre-grenat profond, dense au centre, lueur lilas sur la frange. Bouquet agréable et prégnant de cerises noires et mûres. Palais dense et concentré avec toujours beaucoup de baies noires, finale sur des arômes de réglisse et de truffe. D'une très grande valeur au sein de sa catégorie, il peut tout à fait rivaliser avec beaucoup de grands crus. Dégusté trois fois. Il sera vite adopté ! Pour un Médoc, l'assemblage, avec 85% est définitivement très très Merlot.

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, James Suckling 90/100
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Référence:	0789714

MÖVENPICK
VINS

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, James Suckling 90/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch