



Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Una scommessa sicura nel Médoc

Beschreibung:

La tenuta vinicola nel sud dell'Haut-Médoc è da anni sulla bocca di tutti. Oltre il 70% delle vigne sono di varietà Merlot, il che rende lo château un'eccezione nel Médoc. L'alta percentuale di Merlot rende il vino particolarmente morbido e di pronta beva. Clément-Pichon ha recentemente ottenuto la classificazione Cru Bourgeois Supérieur.

Degustationsnotiz:

Denso granato-rubino, porpora sul disco. Un bouquet goloso di mirtilli di montagna, seguito da succo di marasca, pralina e note di violetta. Il palato medio è maturo con buone riserve. Finale lungo che rivela un fuoco d'artificio di more, cocco e gelatina di fiori di sambuco.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: HMedoc

Produttore: Haut-Médoc AOC

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 85% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0789717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: WeinWisser 18/20, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 85% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
Da bere: da subito fino al 2035
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 12 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 12.5%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.