



Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Il campione del Médoc

Beschreibung:

Questa tenuta vinicola nel sud dell'Haut-Médoc fa parlare di sé da anni. Oltre il 70% del vigneto è piantato a Merlot, il che la rende un'eccezione nel Médoc. Questa elevata percentuale di Merlot produce un vino piacevole da bere rapidamente e molto morbido. Clément-Pichon è stato anche appena classificato come Cru Bourgeois Supérieur.

Degustationsnotiz:

Porpora saturo, centro opaco, disco rubino. Bouquet complesso con note di mora, ribes nero e liquirizia, seguite da un delicato profumo di violette e praline di cioccolato. Al palato è ricco e cremoso, con una meravigliosa pienezza e un corpo muscoloso. Finale compatto dominato dal ribes nero, con delicate note di grafite e un'astringenza leggermente farinosa.

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

Produzent: Haut-Médoc AOC

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2026-2045

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0789720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Da bere:	2026-2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	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 deccantarlo.