



2014 Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Im Wettlauf mit den Grands Crus

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Wuchtiges Bouquet, viel schwarze Kirschen und Brombeeren, lädt schön aus. Dichter, konzentrierter Gaumen, auch hier sehr viele schwarze Beeren zeigend, im Finale Lakritze und Trüffel. Das ist ein ganz gewaltiger Wert in diesem Feld und er kann mit sehr vielen Grand Crus mithalten. Drei Mal verkostet. Er wird wohl schnell Freude bereiten! Das liegt daran, dass der Blend - fürs Médoc - mit 85 %-Anteil sehr, sehr merlotlastig ist.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Haut-Médoc
Produttore:	Château Clément-Pichon
Valutazioni:	René Gabriel 18/20, James Suckling 90/100
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2040
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0789714

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Origine: Francia
Valutazioni: René Gabriel 18/20, James Suckling 90/100
Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Maturità: Jetzt bis 2040
Gradazione alcolica: 13.0 %
Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.