



Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Sehr guter Wert aus dem Médoc

Beschreibung:

Das Weingut im Süden des Haut-Médoc ist seit Jahren in aller Munde. Über 70% der Reben sind von der Sorte Merlot, was das Château zu einer Ausnahme im Médoc macht. Der hohe Merlot-Anteil sorgt für einen besonders geschmeidigen und frühen Trinkgenuss. Erst kürzlich erhielt Clément-Pichon die Klassifizierung Cru Bourgeois Supérieur.

Aromenprofil:

Dichtes Granatrubin mit violetterm Rand. Verführerisches Alpenheidelbeerbouquet, dahinter Schattenmorellensaft, Pralinennoten und betörende Veilchen. Am mittleren Gaumen mit reifem Extrakt und guten Reserven. Im langen Finale mit einem Feuerwerk von Brombeeren, Kokos und Holundergelee.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Haut-Médoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 85% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0789717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 18/20, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	85% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.