



Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Der Überflieger 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 2020er-Jahrgang ist dank des hohen Merlot-Anteils bereits jetzt in perfekter Trinkreife. Erst kürzlich erhielt Clément-Pichon die Klassifizierung Cru Bourgeois Supérieur.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot. Vielschichtiges Bouquet mit Brombeere, edler Cassiswürze und Lakritze, dahinter zarter Veilchenduft und Schokopralinen. Am Gaumen mit cremiger Textur und herrlicher Extraktfülle. Im gebündelten Finale mit einer vollen Ladung Schwarzer Johannisbeeren, zarten Grafitnoten und stützender, feinmehligter Adstringenz.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0789720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.