



## 2014 Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Im Wettlauf mit den Grands Crus

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Wuchtiges Bouquet, viel schwarze Kirschen und Brombeeren, läßt 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.

### Passt zu:

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

### Servierempfehlung:

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Haut-Médoc
<b>Produzent:</b>	Château Clément-Pichon
<b>Bewertung(en):</b>	René Gabriel 18/20, James Suckling 90/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0789714

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois  
Haut-Médoc AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** René Gabriel 18/20, James Suckling 90/100  
**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.