

# DRINKS.

## Château Clément-Pichon 2018 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40785018
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Bordeaux
Embouteilleur	Château Clément-Pichon, 30 Avenue du Château Pichon, 33290 Parempuyre, France
Marque	Château Clément-Pichon
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	Goût intense avec des notes de bois de chêne, de chocolat, de café, de tabac, de vanille, de mûre, de cassis, de cerise noire, de cuir, de terre, de fumée, de champignons et d'épices.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 83% de Merlot, 12% de Cabernet Sauvignon et 3% de Cabernet Franc
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	volaille, grillades, fromages, veau et bœuf

## Description

Le Château Clément-Pichon a appartenu à la noble famille Pichon de 1601 à 1880. Lorsqu'il a changé de propriétaire après un incendie dévastateur, le château a été reconstruit dans le style Renaissance. Eugène Durand-Dassier a ensuite loué le domaine à ses fils et à ses filles, qui ont notamment cultivé des vignes sur les domaines. Cependant, la qualité des premiers vins était assez modeste et l'entreprise n'était pas très rentable. En 1976, l'entrepreneur en bâtiment Clément Fayat rachète le château et investit dans le domaine viticole en faisant replanter entièrement le vignoble de 25 hectares en Merlot, Cabernet Sauvignon et un peu de Cabernet Franc. Le millésime actuel du Château Clément-Pichon reflète la composition des cépages du vignoble. Avec cette cuvée, le groupe Fayat (qui, soit dit en passant, possède plusieurs domaines viticoles en France) a réussi à positionner le château sur la carte des domaines viticoles exceptionnels de Bordeaux. Le vin rouge vieillit pendant douze mois, 30% en fûts de chêne neufs, 20% en fûts de chêne de recharge et 50% en cuves en inox. Le vin déploie tout son potentiel en combinaison avec une viande braisée, une entrecôte, un rumsteck, des truffes noires ou un fromage à pâte dure. Cependant, il ne faut pas ouvrir la bouteille trop tôt: l'assemblage de Bordeaux atteint sa maturité idéale de consommation en 2024.