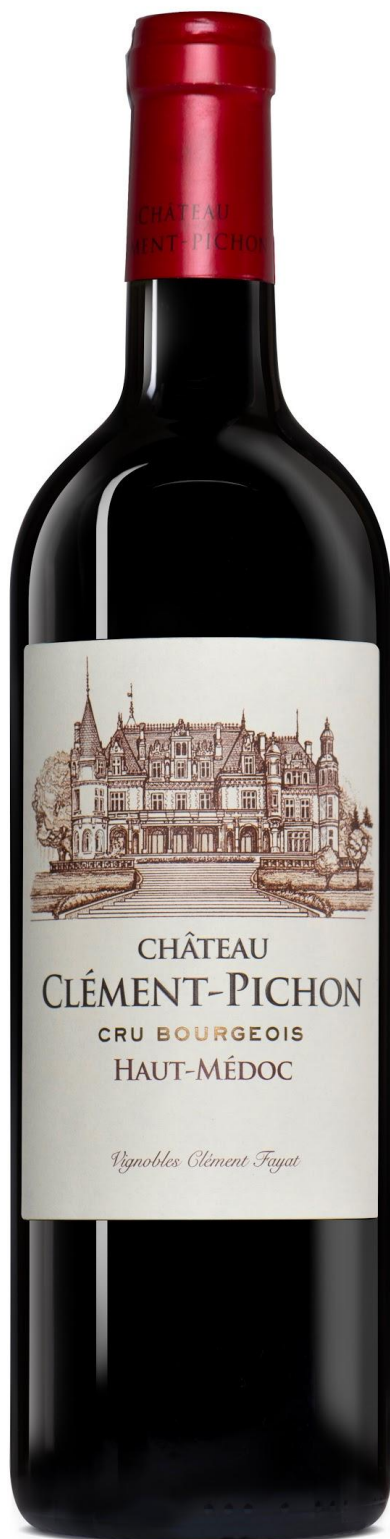


CHÂTEAU
CLÉMENT-PICHON
CRU BOURGEOIS
HAUT-MÉDOC



Propriétaire : Famille Fayat
Directrice : Gwendeline Lucas
Œnologue : Michel Rolland
(Laboratoire ROLLAND & Associés)



HAUT MÉDOC - CRU BOURGEOIS

Millésime 2016 .

Situé aux portes de Bordeaux, au sud de l'appellation Haut-Médoc, l'histoire du Château Clément-Pichon remonte au XIV^{ème} siècle. Depuis sa restructuration en 1979, le vignoble domine l'appellation avec ses 25 hectares de vignes.

Aujourd'hui classé Cru Bourgeois Supérieur, le vignoble bénéficie d'une exposition Nord-Sud remarquable et le terroir offre des sols de sables sur grave sèche. Par endroit, la vigne profite d'argile en sous-sol qui lui permet de capter une idéale fraîcheur.

SUPERFICIE EN PRODUCTION	21 ha
SOL	Graves grossières en surface avec un sous-sol sableux à concrétion, graves sèches sur sous-sol sablo graveleux
ÂGE MOYEN DE LA VIGNE	25 ans
DENSITÉ MOYENNE	6 900 pieds/ha
MODE DE CULTURE	Traditionnel, enherbement naturel un rang sur deux en fonction de la vigueur
TAILLE	Guyot simple et double
VENDANGES	Mécaniques et manuelles du 29 septembre au 19 octobre
CUVIER	Cuves inox thermo-régulées
ELEVAGE	12 mois : <ul style="list-style-type: none">- 30% en barriques dont 64% de bois neuf et 36% d'un vin- 70% en cuves
RENDEMENT	45 hl/ha
ASSEMBLAGE	85% Merlot - 11% Cabernet sauvignon 4% Cabernet franc
TAUX D'ALCOOL / pH	13% vol. - 3,68 pH



Robe : Rouge intense
Nez : Fruits noirs et notes toastées
Palais : Gourmand et frais.
Tannins précis et fins



James Suckling : 92/100
Wine Doctor : 93/100
Jeff Leve : 87/100
Terre de Vins : 17/20

Château Clément Pichon,
30 Avenue Château Pichon, 33290 Parempuyre
Tél : +33(0)5.56.35.23.79 - contact@vignobles.fayat.com
www.chateau-clementpichon.com
Eshop : www.vinsfamillefayat.com