

CHÂTEAU
CLÉMENT-PICHON
CRU BOURGEOIS
HAUT-MÉDOC



Propriétaire : Famille Fayat
Directrice : Gwendeline Lucas
Directeur Technique : Yann Monties
Œnologue : Julien Viaud
(Laboratoire ROLLAND & Associés)

HAUT MÉDOC - CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

Millésime 2018 .

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. En 2018, le domaine s'agrandit en intégrant les 15 hectares du Château Aney.

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	32,5 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 1 ^{er} au 12 octobre.
CUVIER	Cuves inox thermo-régulées
ELEVAGE	12 mois : <ul style="list-style-type: none">- 32% en barriques dont 59% de bois neuf- 68% en cuves
RENDEMENT	37 hl/ha
ASSEMBLAGE	61% Merlot - 35% Cabernet sauvignon 3% Cabernet franc - 1% Petit verdot
TAUX D'ALCOOL / pH	13% vol. - 3,69 pH



Robe : Rouge foncé

Nez : Notes de fruits noirs, de tabac et d'épices

Palais : Élégant sur des tanins
souple et raffinés.

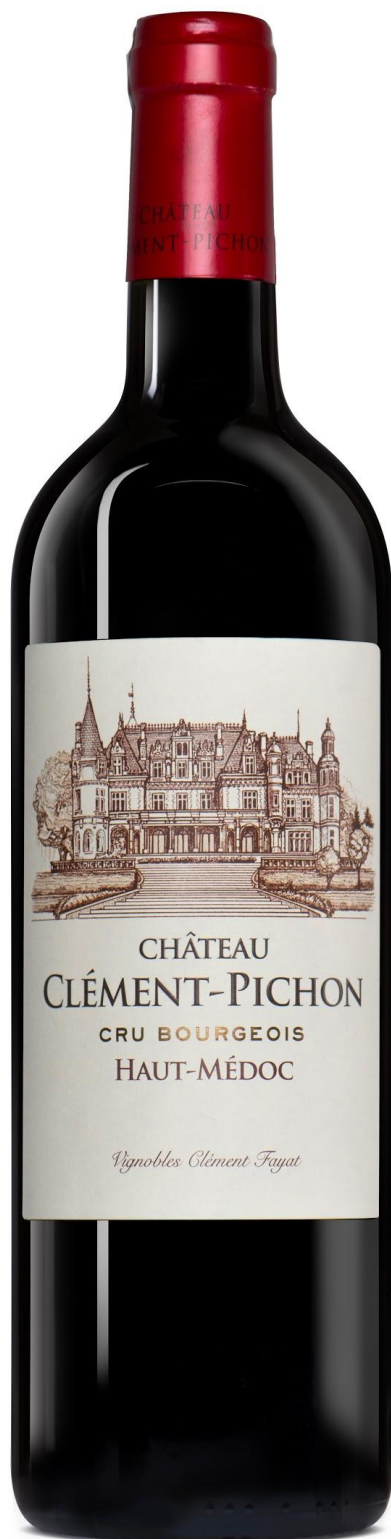


James Suckling : 92-93/100

Wine Doctor : 92-94 /100

Jeff Leve : 87-89/100

RVF : 14,5-15/20



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