



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



HAUT MÉDOC - CRU BOURGEOIS

Millésime 2014 .

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	20 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 30 septembre au 14 octobre
CUVIER	Cuves inox thermo-régulées
ELEVAGE	12 mois : <ul style="list-style-type: none">- 50% en barriques dont 66% de bois neuf et 40% d'un vin- 50% en cuves
RENDEMENT	38 hl/ha
ASSEMBLAGE	86% Merlot - 10% Cabernet sauvignon 4% Cabernet franc
TAUX D'ALCOOL / pH	13% vol. - 3,70 pH



Robe : Rouge dense
Nez : Fruits noirs, cerises, mûres et notes délicates toastées
Palais : Fraîche et ample



James Suckling : 93/100
Wine Spectator : 92/100
Neal Martin : 89-91/100
Jancis Robinson : 16/20