La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050

# CHÂTEAU CLÉMENT PICHON HAUT-MÉDOC

**204,50$**
* Prix de détail suggéré

## Haut-Médoc Cru Bourgeois 2016

| | |
|---|---|
| Code produit | 13463397 |
| Prix licencié | 177.85$ |
| Conditionnement | 1x3000ml |
| Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot |
| Statut | Succ. Seul. |
| Type de produit | Vin tranquille |
| Pays | France |
| Désignation réglementée | Appellation origine controlée (AOC) |
| Région | Bordeaux |
| Appellation | Haut-Médoc |
| Qualité | Cru bourgeois |
| Cépage(s) | Merlot 62 % |
| Cépage(s) | Cabernet Sauvignon 33 % |
| Cépage(s) | Cabernet Franc 5 % |
| Couleur | Rouge |
| Sucre | Sec |
| Taux de sucre | 3.1 |
| Fermeture | Liège |

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Aux portes de Bordeaux, Château Clément-Pichon est un domaine authentique qui porte encore les traces de son passé médiéval. Clément Fayat qui l'a acquis en 1976, a intégralement replanté un vignoble de 25 hectares, et redonné au château ses lettres de noblesse. En souvenir de la famille Pichon et en hommage à son épouse dont le nom de jeune fille est identique à son propre prénom, le château est rebaptisé Château Clément-Pichon en 1985.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Château Clément-Pichon est d'une régularité exemplaire ! Texture raffinée, subtile, tannins fins et veloutés. Le nez est joliment marqué de fruits noirs associées à des notes toastées délicates. Gourmand, c'est un vin consensuel qui procure un réel plaisir en toutes occasions.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Culture traditionnelle, enherbement naturel un rang sur deux en fonction de la vigueur. Sol de graves grossières en surface sur sous-couche de crasse de fer.

**CHRISTIAN LANGLOIS**
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et Abitibi-Témiscamingue

**DIDIER BOUCHARD**
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Ile et Gatineau

**FRÉDÉRIC LAVOIE**
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

**BENOIT DESORMIERS**
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie

**JORDAN CLOUTIER**
(418) 999-0924
Capitale Nationale

La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050

## ÉLABORATION DU PRODUIT

Les chais sont équipés de cuves inox thermo-régulées qui permettent de conduire les opérations de fermentation à des températures maîtrisées. Il s'agit d'une vinification traditionnelle à température basse dans le respect du fruit. Trois à quatre remontages par jour sont effectués, une macération longue est menée pendant 25 à 30 jours.

CHÂTEAU
CLÉMENT-PICHON
HAUT-MÉDOC

3 448821 706621

**CHRISTIAN LANGLOIS**
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et Abitibi-Témiscamingue

**DIDIER BOUCHARD**
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Ile et Gatineau

**FRÉDÉRIC LAVOIE**
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

**BENOIT DESORMIERS**
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie

**JORDAN CLOUTIER**
(418) 999-0924
Capitale Nationale