

CHÂTEAU  
CLÉMENT-PICHON  
CRU BOURGEOIS  
HAUT-MÉDOC



Propriétaire : Famille Fayat  
Directrice : Gwendeline Lucas  
Directeur Technique : Yann Monties  
Directeur d'exploitation : Mariano Castreno Oller  
Œnologue : Julien Viaud  
(Laboratoire ROLLAND & Associés)



HAUT MÉDOC - CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

## Millésime 2020 .



Situé aux portes de Bordeaux, au sud de l'appellation Haut-Médoc, l'histoire du Château Clément-Pichon remonte au XIV<sup>ème</sup> 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 15 au 23 septembre pour les Merlots et les 29 et 30 octobre pour les Cabernets
CUVIER	Cuves inox thermo-régulées
ELEVAGE	12 mois : - 40% en barriques dont 57% de bois neuf et 43% d'un vin - 60% en cuves
RENDEMENT	35 hl/ha
ASSEMBLAGE	70% Merlot - 25% Cabernet sauvignon 5% Cabernet franc



**Robe** : Rouge grenat

**Nez** : Fruits rouges, framboise  
notes délicates toastées

**Palais** : Trame tannique élégante,  
tannins soyeux. Onctuosité.

Belle fraîcheur