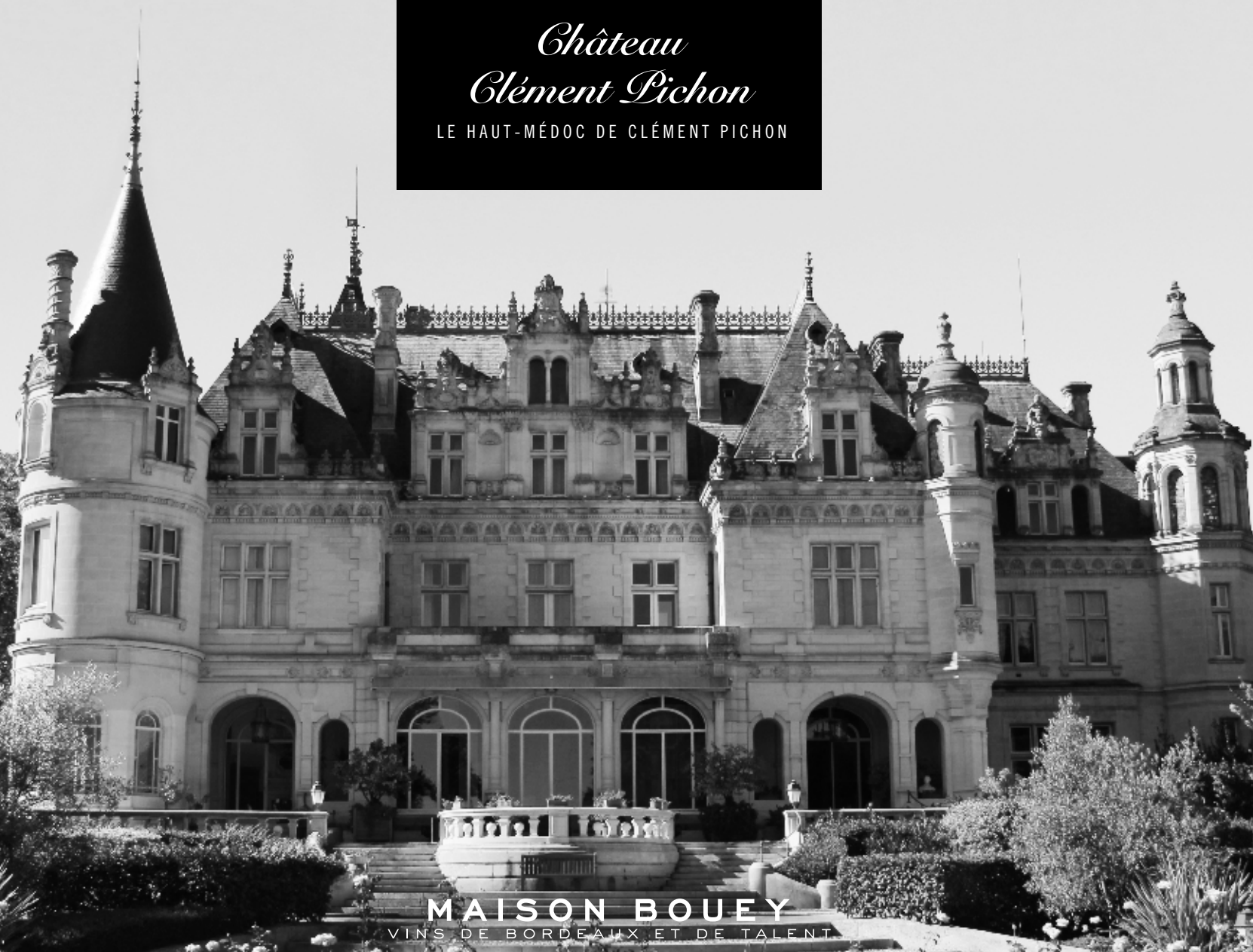


Collection

FAMILLES &
CHÂTEAUX

*Château
Clément Pichon*

LE HAUT-MÉDOC DE CLÉMENT PICHON



MAISON BOUEY
VINS DE BORDEAUX ET DE TALENT



Le Haut-Médoc de Clément Pichon

HAUT-MÉDOC

该酒庄在波尔多市郊，位于梅多克产区南部，酒庄史可追溯至14世纪。这是中世纪一个贵族继承人的产业，后来“太阳王”路易十四还曾两次亲临此地打猎。目前的酒庄建筑是梅多克最壮观的酒庄之一，它在1880年由Pichon男爵家族修建，建筑风格参照了香波堡、舍农索城堡风格，纯粹的文艺复兴时期风格。1976年，Clément Fayat买下了该酒庄，并在1985年更名为Clément-Pichon。70公顷（175英亩）的庄园包括一个已列入鸟类保护区的息柄湖，城堡四周环绕着大花园以及25公顷（62英亩）的葡萄园，大花园里可见数个当代艺术雕饰，葡萄园和葡萄酒的管理都由Michel Rolland指导。Fayat家族也是波马侯产区Château Fayat酒庄以及圣艾美隆列级产区Château La Dominique酒庄的庄主。

葡萄园：25公顷葡萄园(62英亩)，是一整块上好的石子地，葡萄由Clément Fayat于1980年种植，平均树龄30年，种植密度每公顷7000至8000株。

葡萄树打理：根据原生态的规律使用传统的管理方式。

根据单枝和双枝的生长状况进行自然长草。

葡萄品种：62% 美乐，33% 赤霞珠，5% 品丽珠

葡萄采摘与发酵：根据不同地块进行手工或机械采摘葡萄，在恒温的大酒罐中进行发酵，传统温度27-29°C (80-84°F)，浸皮时间25至30天。

陈酿：在木桶内陈酿12个月，每年换桶三分之一。

这是一款典雅精致的葡萄酒，可贵的石楠叶、黑胡椒、薄荷、香草、胡椒和玫瑰的香气，口感鲜美悠长，余味平衡，散发着复合型的红果香味。这是上梅多克产区的真酒之冠，绝对配得上您尊贵的心。

MAISON BOUEY
VINS DE BORDEAUX ET DE TALENT

