



## Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Grand vin de Bernard Magrez de Pessac-Léognan

### Description:

Pape Clément compte parmi les plus anciens domaines viticoles et châteaux de Bordeaux. Depuis son rachat par Bernard Magrez, le domaine est au sommet de sa forme. C'est l'une des étoiles montantes de Bordeaux. Chez Pape Clément, l'élevage est mené de manière très nuancée afin de faire ressortir au mieux toutes les facettes des cépages, des terroirs et du millésime : Alors que 70 % du vin mûrit en barriques, dont les deux tiers ont été renouvelés, 15 % mûrit dans de grandes cuves en bois et les 15 % restants dans des œufs en céramique, des cuves en béton et des cuves en acier. Il séduit par son bouquet complexe, sa bouche puissante et sa finale longue et intense.

### Profil aromatique:

Bouquet envoûtant de griottes mûres, de gelée de sureau et de bois précieux, sur des touches de réglisse et de tabac du Brésil. Bouche racée, riche et onctueuse, tannins charnus et serrés, corps musclé. Finale concentrée et persistante aux notes de baies rouges et bleues, avec de la minéralité et un extrait légèrement granuleux.

### Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** Graves/Pessac Léognan

**Producteur:** Pessac-Léognan AOC

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** 2029-2052

**Cépage(s):** 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**N° article:** 0472323

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	James Suckling 97/100, Antonio Galloni 95-97/100, Falstaff 92/100, Jane Anson 94/100, Jeb Dunnock 95-97/100, Jean-Marc Quarin 91/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 18/20
<b>Cépage(s):</b>	50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
<b>A boire:</b>	2029-2052
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.