



Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Fruits noirs, texture veloutée, magnifique richesse en extrait

Description:

Le Pape Clément se présente en 2025 dans une forme absolue. Le faible rendement de seulement 30 hl/ha et la proportion inhabituellement élevée de merlot 60 % - une première pour le château - marquent profondément le caractère de ce millésime. Le nez est séduisant, avec des arômes de myrtilles, de violettes et de notes nobles de cassis. En bouche, il offre une texture veloutée, une structure tannique dense et un corps puissant. Les nombreux tanins sont d'une structure exceptionnellement fine et confèrent une grande longueur, tandis que la finale concentrée est portée par des arômes de fruits noirs et une impressionnante richesse en extrait.

Profil aromatique:

Un bouquet séduisant aux notes de myrtille, de violette et d'arômes raffinés de cassis. En bouche, le vin est franc, avec une texture veloutée, une structure tannique dense, une race sous-jacente et un corps bien charpenté. La finale, concentrée et aromatique, révèle des notes de myrtille, des arômes raffinés de cassis et une impressionnante et magnifique richesse en extrait.

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

A boire: 2030-2060

N° article: 0472325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: France
Notation: Decanter 96/100, Falstaff 95/100, Jane Anson 94/100, James Suckling 95-96/100, WeinWisser 18/20
A boire: 2030-2060
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.