



Château Pape Clément

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

«Full body, fine tannins and a beautiful finish» – James Suckling

Beschreibung:

Pape Clément compte parmi les plus anciens domaines et châteaux du Bordelais. Depuis sa reprise par Bernard Magrez, le domaine est au mieux de sa forme. L'une des étoiles brillantes du Bordelais.

Degustationsnotiz:

Pourpre-grenat saturé, impénétrable au centre, lueurs lilas vers le disque. Le bouquet parfumé dévoile des notes marquées de barrique délicieusement toastées, un souffle de cerise amarena, des senteurs de croûte de pain et de prunes bien mûres, ainsi qu'une belle touche de fraîcheur. Le palais étonnamment élégant révèle des tannins fondus et ronds, ainsi qu'une fantastique douceur de noix de coco. Ce n'est pas un monument, mais il est vinifié de façon très moderne et m'a apporté beaucoup de plaisir. Il montre aussi clairement que cette année Pessac est nettement supérieur à Léognan.

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Grave

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 57.5% Merlot, 37.5% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pape Clément

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96/100, René Gabriel 18/20
Cépage(s):	57.5% Merlot, 37.5% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2040
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.