



Château Pape Clément

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Le légendaire 2015 auréolé de 20 points

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 très sombre aux reflets lilas et violets. En premier nez des baies noires aux nuances fumées, de la réglisse, du bois précieux noir, du malt de Guinness et de la groseille noire. Après quelques minutes, belle nuance de cannelle, puis de la pulpe de myrtille et de la gousse de vanille de Tahiti. Les arômes sont encore fermés bien que le vin ait une attaque opulante. Astringence équilibrée et parfaite, extrait crémeux à la concentration importante mais pas surchargée, à nouveau de la myrtille, ce vin crée une fascination inexplicable.

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: 14.5%

A boire: jusqu'en 2048

Cépage(s): 51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 2% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0472315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pape Clément

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: France
Notation: WeinWisser 20/20, James Suckling 99/100,
Parker 96/100
Cépage(s): 51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 2% Petit
Verdot, 1% Cabernet Franc
A boire: jusqu'en 2048
Vol. alcool: 14.5%
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.