



Château Pape Clément

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Quand l'histoire et le prestige se reflètent dans chaque verre

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:

Grenat profond, frange violette. Bouquet dense, concentré, beaucoup de poivre des montagnes et bois précieux sombres. Puis senteurs d'œillet, de bonbon malté (Malzbonbon) et de pastille de chocolat. Puissant au palais, c'est un vrai powerpack riche en groseille noire. Enfin, très minéral et sur la prune, il affiche une finale incroyablement longue – s'il n'a pas la grandeur royale du 2015, il n'en est pas très éloigné.

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

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2050

Cépage(s): 60% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0472316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pape Clément

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 96/100
Cépage(s):	60% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2050
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.