



Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

«Le Pape Clément 2017 est incontestablement magnifique. Ne passez pas à côté.» A

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 foncé aux reflets noirs et violets. Au nez explosion de senteurs rappelant le cassis et les mûres, sur des nuances d'épices orientales, de vanille de Tahiti et de grains de poivre séchés. La bouche est étoffée, dense et un peu asséchante de par ses tannins massifs. De magnifiques notes rétro-olfactives de lilas et de cassis offrent un joli contraste. Un tour de force qui laisse présager d'un millésime capiteux et concentré.

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: 13.5%

A boire: jusqu'en 2044

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot

Artikelnummer: 0472317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 94-97/100, James Suckling 95-96/100, Parker 94+/100, WeinWisser 17.5/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot
A boire:	jusqu'en 2044
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
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.