



Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Rareté prisée de Pessac: un classique noté 99 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:

Grenat saturé aux reflets rubis. Bouquet capiteux de framboises et de myrtilles, puis en deuxième nez de violettes, de noix de coco et de bois précieux. La bouche est ferme avec une irrépressible puissance et des tannins très serrés. Explosion de mûres et de tabac brésilien dans la finale regroupée. Cette année il est dans le groupe qui talonne Haut-Bailly et Smith Haut Lafitte.

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: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot

Artikelnummer: 0472318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 99/100
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
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.