



Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Un vin d'exception de Bernard Magrez

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:

Robe pourpre profond, frange lilas. Bouquet opulent très aromatique, bois exotiques nobles, tabac du Brésil, pastilles chocolatées. En deuxième nez, exhalaison d'arômes profonds de cassis associés à une minéralité sombre. Puissant en bouche, l'athlète montre une structure tannique dense, un extrait pur finement granuleux, et un corps tonique, enveloppé de muscles vigoureux. Dans la finale composite, petites baies noires, verveine et notes exquises d'abricot, astringence perceptible. L'équipe fait toujours son maximum, c'est le cas - et là ce n'est qu'un début !

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: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: 2026-2042

Cépage(s): 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Artikelnummer: 0472319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 96-98/100, Parker 94/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
A boire:	2026-2042
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 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.