



Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Un bijou de Bernard Magrez, à Pessac-Léognan

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 profond, centre opaque, disque lilas tendre. Le cassis marque l'attaque intense aux notes de bois exotique et de réglisse, puis de violettes, de chocolat noir et de gelée de sureau. En bouche concentré, racé et d'une texture douce, avec des tannins serrés (presque brutaux); un bodybuilder aux muscles denses, d'une belle nervosité malgré une énorme concentration. Finale longue et énergique aux arômes de cerise sauvage et de peau de prune macérée sur un extrait gras et légèrement moelleux. Comme toujours vinifié au maximum, ce millésime est plus qu'à la hauteur de sa réputation !

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: 2029-2050

Cépage(s): 66% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0472320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100
Cépage(s):	66% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc
A boire:	2029-2050
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.