



Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Le blockbuster 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:

Bouquet extravagant de tabac du Brésil, de bois exotiques, de pastilles de chocolat et de baies noires. De délicates touches de noyau agrémentent la bouche opulente et soyeuse, racée et équilibrée, avec une superbe richesse d'extraits et un corps musclé. La finale concentrée révèle de belles nuances de cerises sauvages, d'estragon et de poivre noir, avec un extrait légèrement friable.

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: 2028-2048

Cépage(s): 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0472321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 94-95/100, Antonio Galloni 92-94.5/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 91-94/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
A boire:	2028-2048
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.