



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 exotique aux notes de bois précieux, de praliné au nougat, de jus de griotte et tabac dominicain, sur une touche de violette. Bouche grasse et soyeuse, aux extraits d'une richesse enivrante, avec des tannins serrés et un corps massif. Finale concentrée aux nuances de baies noires, de genièvre et de pâte d'olive, avec une astringence farineuse.

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
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	2030-2050
Artikelnummer:	0472322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 98-99/100, Decanter 95/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnuck 96-98+/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 18,5/20
A boire:	2030-2050
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.