



## 2018 Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Rareté prisée de Pessac: un classique noté 99 points

**Description:**

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.

**Note de dégustation:**

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 irrésistible 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 idéale:**

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.

**Conseils de service:**

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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Producteur:</b>	Château Pape Clément
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 99/100, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	2025–2040
<b>Cépage(s):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Référence:</b>	0472318

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Jeb Dunnuck 99/100, Score 19/20  
**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Merlot  
**Apogée:** 2025–2040  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** 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  
déguster.