



## 2017 Château Pape Clément

Graves blanc, Pessac-Léognan AOC

**Accompagne idéale:**

Délicieux avec de la volaille, du poisson, des fromages à pâte molle et des feuilletés. Vous l'apprécierez également avec des pâtés, du carpaccio de poisson, de la sauce aux morilles et un soufflé au fromage.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

<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>	Parker 94+/100
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	55% Sauvignon Blanc, 45% Sémillon
<b>Référence:</b>	0542717

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

Taille: A7 74x105

### **Château Pape Clément**

Graves blanc

Pessac-Léognan AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Parker 94+/100
<b>Cépage(s):</b>	55% Sauvignon Blanc, 45% Sémillon
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés