



2019 Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Un vin d'exception de Bernard Magrez

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:

Robe pourpre profond, frange lilas. Bouquet opulent très aromatique, bois exotiques nobles, tabac du Brésil, pastilles chocolatées. En deuxième nez, exhalaison d'arômes profonds de cassis associés à une minéralité sombre. Puissant en bouche, l'athlète montre une structure tannique dense, un extrait pur finement granuleux, et un corps tonique, enveloppé de muscles vigoureux. Dans la finale composite, petites baies noires, verveine et notes exquises d'abricot, astringence perceptible. L'équipe fait toujours son maximum, c'est le cas – et là ce n'est qu'un début !

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.

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Graves/Pessac Léognan

Producteur:

Château Pape Clément

Notation(s):

Jeb Dunnuck 98/100, Score 19/20, James Suckling 97/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 94/100, WeinWisser 18.5/20

Elevage:

16 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

2026–2042

Cépage(s):

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Référence:

0472319

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 98/100, Score 19/20, James Suckling 97/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 94/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s): 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Apogée: 2026–2042
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
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.