2020 Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Un bijou de Bernard Magrez, à Pessac-Léognan

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:
Pourpre profond, centre opaque, disque lilas tendre. Le cassis marque l'attaque intense aux notes de bois exotique et de réglisse, puis de violettes, de chocolat noir et de gelée de sureau. En bouche concentré, racé et d'une texture douce, avec des tannins serrés (presque brutaux); un bodybuilder aux muscles denses, d'une belle nervosité malgré une énorme concentration. Finale longue et énergique aux arômes de cerise sauvage et de peau de prune macérée sur un extrait gras et légèrement moelleux. Comme toujours vinifié au maximum, ce millésime est plus qu'à la hauteur de sa réputation !

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):	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	2029–2050
Cépage(s):	66% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc
Référence:	0472320

MÖVENPICK
VINS

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):	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100
Cépage(s):	66% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc
Apogée:	2029–2050
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch