



2012 Château Le Pape

Pessac-Léognan AOC

Un magnum rare

Note de dégustation:

Pourpre profond, saturé au centre, reflets grenat sur le disque. Bouquet fruité et ouvert aux notes de lilas, cassis et cerise rouge. En bouche, merveilleux fruité dans l'extrait moyen, délicates touches de bonbon acidulé, belle acidité bien structurante. Une superbe réussite.

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 Le Pape Pessac
Notation(s):	James Suckling 90/100, Score 18/20
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon
Emballage:	Caisse bois de 3
Référence:	0758612150B3000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Le Pape

Pessac-Léognan AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 90/100, Score 18/20
Traubensorte(en): 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2025
Vol. alcool: 13.5 %
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
décanter.