



## 2015 Château Pape Clément

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Le légendaire 2015 auréolé de 20 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:

Pourpre très sombre aux reflets lilas et violets. En premier nez des baies noires aux nuances fumées, de la réglisse, du bois précieux noir, du malt de Guinness et de la groseille noire. Après quelques minutes, belle nuance de cannelle, puis de la pulpe de myrtille et de la gousse de vanille de Tahiti. Les arômes sont encore fermés bien que le vin ait une attaque opulante. Astringence équilibrée et parfaite, extrait crémeux à la concentration importante mais pas surchargée, à nouveau de la myrtille, ce vin crée une fascination inexplicable.

### 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):

WeinWisser 20/20, James Suckling 99/100, Parker 96/100

### Vol. alcool:

14.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2048

### Cépage(s):

51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 2% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

### Référence:

0472315

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

Taille: A7 74x105

### Château Pape Clément

Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** WeinWisser 20/20, James Suckling 99/100,  
Parker 96/100  
**Cépage(s):** 51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 2% Petit  
Verdot, 1% Cabernet Franc  
**Apogée:** jusqu'en 2048  
**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  
décanter.