



2024 Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Le blockbuster de Bernard Magrez

Description:

L'assemblage du millésime 2024 se compose de 53% de Cabernet Sauvignon, 45% de Merlot et 1% de Cab. Franc et Petit Verdot. Chez Pape-Clément, l'élevage est très différencié afin d'exprimer au mieux toutes les facettes des cépages, des terroirs et du millésime : Alors que 70% du vin est élevé en barriques, dont les deux tiers ont été renouvelées, 15% sont élevés dans de grands fûts et les 15% restants dans des œufs en céramique, des cuves en béton et en acier. Convaincant avec un bouquet complexe, un palais puissant et une finale longue et intense.

Note de dégustation:

Bouquet complexe, contours délicats de baies noires, poivre, tabac dominicain et pastilles de chocolat. Une bouche puissante à la texture soyeuse, une trame tannique serrée, une race bien soutenue, un corps puissant. Une finale concentrée et longue avec du jus de griotte et du graphite foncé.

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 95–97/100, Falstaff 93/100, Jane Anson 92/100, James Suckling 94–95/100, Score 19/20, Vinum 92/100, WeinWisser 18/20

Apogée:

2030–2050

Cépage(s):

Référence:

0472324

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 95–97/100, Falstaff 93/100, Jane Anson 92/100, James Suckling 94–95/100, Score 19/20, Vinum 92/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s): 2030–2050
Apogée:
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.