



2017 Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

«Le Pape Clément 2017 est incontestablement magnifique. Ne passez pas à côté.» Antonio Galloni

Note de dégustation:

Pourpre foncé aux reflets noirs et violets. Au nez explosion de senteurs rappelant le cassis et les mûres, sur des nuances d'épices orientales, de vanille de Tahiti et de grains de poivre séchés. La bouche est étoffée, dense et un peu asséchante de par ses tannins massifs. De magnifiques notes rétro-olfactives de lilas et de cassis offrent un joli contraste. Un tour de force qui laisse présager d'un millésime capiteux et concentré.

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):

Antonio Galloni 94-97/100, James Suckling 95-96/100, Parker 94+/100, WeinWisser 17.5/20

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Cépage(s):

Cabernet Sauvignon, Merlot

Référence:

0472317

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): Antonio Galloni 94-97/100, James Suckling 95-96/100, Parker 94+/100, WeinWisser 17.5/20
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
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.