



Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Frutto scuro, consistenza vellutata, meravigliosa pienezza di estratto

Descrizione:

Il Pape Clément si presenta in assoluta forma nel 2025. La bassa resa di soli 30 hl/ha e il contenuto insolitamente alto di Merlot, pari al 60% - una novità assoluta per lo château - modellano in modo significativo il carattere di questa annata. Seducente al naso con mirtillo, violette ed eleganti spezie di cassis. Al palato, ha una consistenza vellutata, un corsetto di tannini ben intrecciato e un corpo potente. I numerosi tannini appaiono eccezionalmente finemente strutturati e conferiscono una grande lunghezza, mentre il finale concentrato è trasportato da frutti scuri e da un'impressionante abbondanza di estratto.

Profilo aromatico:

Seducente bouquet di mirtillo, violette e spezie nobili di cassis. Al palato è diretto, con una trama vellutata, un corsetto di tannini ben intrecciati, una corsa sottotraccia e un corpo allenato. Nel finale concentrato e aromatico mirtillo, spezie nobili di cassis e un'impressionante, meravigliosa pienezza di estratto.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Graves/Pessac Léognan

Produttore: Pessac-Léognan AOC

Da bere: 2030-2060

Numero articolo: 0472325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Decanter 96/100, Falstaff 95/100, Jane Anson 94/100, James Suckling 95-96/100, WeinWisser 18/20
Da bere: 2030-2060
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.