



Château Pape Clément

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

\\"Corpo pieno, tannini fini e un bel finale\\" - James Suckling

Beschreibung:

Pape Clément è una delle più antiche tenute e châteaux della regione di Bordeaux. Da quando è stata rilevata da Bernard Magrez, la tenuta è in piena forma. Una delle stelle brillanti di Bordeaux.

Degustationsnotiz:

Granato porpora saturo, impenetrabile al centro, con riflessi lilla verso il disco. Il bouquet fragrante rivela note di barrique deliziosamente tostate, un accenno di amarena, sentori di crosta di pane e prugne mature, e un bel tocco di freschezza. Il palato, sorprendentemente elegante, rivela tannini morbidi e rotondi e una fantastica dolcezza di cocco. Non è un monumento, ma è vinificato in modo molto moderno e mi ha dato molto piacere. Inoltre, dimostra chiaramente che quest'anno il Pessac è di gran lunga superiore al Léognan.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Grave

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 57.5% Merlot, 37.5% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pape Clément

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	57.5% Merlot, 37.5% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2040
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.