



Château Pape Clément

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Il blockbuster di Bernard Magrez

Beschreibung:

Fin dal XIV secolo, Château Pape Clément è una delle icone di Pessac, un tempo di proprietà di Bertrand de Goth, che divenne poi Papa Clemente V. Oggi, sotto la guida di Bernard Magrez, i vini provenienti da oltre 30 ettari sviluppano un carattere e un'espressività senza pari. I vitigni forniscono concentrazione, finezza e struttura. Una rarità molto apprezzata dagli intenditori: densa, duratura e inebriante nel sapore - una vera extra classe nel bicchiere.

Degustationsnotiz:

Granato intenso con frange violacee. Bouquet denso e concentrato, con tanto pepe di montagna e legni scuri e pregiati. Poi sentori di garofano, dolci al malto (Malzbonbon) e pastiglie di cioccolato. Al palato è potente, un vero e proprio concentrato di ribes nero. Infine, molto minerale e prugna, ha un finale incredibilmente lungo - se non ha la grandezza regale del 2015, non è molto lontano.

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

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2050

Varietà d'uva: 60% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0472316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pape Clément

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 96/100
Varietà d'uva:	60% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2050
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.