



Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Una rarità pregiata di Pessac: un classico valutato 99 punti

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 saturo con riflessi rubino. Bouquet inebriante di lamponi e mirtilli, seguito da violette, cocco e legni pregiati. Al palato è deciso, con una potenza incontenibile e tannini molto stretti. Un'esplosione di more e tabacco brasiliano nel finale a grappolo. Quest'anno è nel gruppo dei vini che stanno alle calcagna di Haut-Bailly e Smith Haut Lafitte.

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: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot

Artikelnummer: 0472318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 99/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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 deccantarlo.