



Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Un gioiello di Bernard Magrez, a Pessac-Léognan

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:

Porpora intenso, centro opaco, disco lilla tenue. Il ribes nero segna l'attacco intenso con note di legno esotico e liquirizia, seguite da violette, cioccolato fondente e gelatina di sambuco. Al palato è concentrato, impetuoso e morbido, con tannini stretti (quasi brutali); un culturista con muscoli densi e un bel nervosismo nonostante l'enorme concentrazione. Il finale è lungo ed energico, con aromi di ciliegia selvatica e buccia di prugna macerata su un estratto grasso e leggermente pastoso. Come sempre, vinificata al massimo, questa annata è più che all'altezza della sua reputazione!

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: 2029-2050

Varietà d'uva: 66% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0472320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100
Varietà d'uva:	66% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc
Da bere:	2029-2050
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.