



## Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Il blockbuster di Bernard Magrez

**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:**

Un bouquet stravagante di tabacco brasiliano, legni esotici, pastiglie di cioccolato e bacche nere. Delicati sentori di pietra impreziosiscono il palato opulento, setoso, vivace e ben equilibrato, con una superba ricchezza di estratto e un corpo muscoloso. Il finale concentrato rivela splendide sfumature di ciliegia selvatica, dragoncello e pepe nero, con un estratto leggermente friabile.

**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. Suggestione: 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

**Produttore:** Pessac-Léognan AOC

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** 2028-2048

**Varietà d'uva:** 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

**Artikelnnummer:** 0472321

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 94-95/100, Antonio Galloni 92-94.5/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 91-94/100, WeinWisser 18/20  
**Varietà d'uva:** 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon  
**Da bere:** 2028-2048  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 18 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 14.0%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.