



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:

Bouquet esotico con note di legno pregiato, torrone pralinato, succo di ciliegia Morello e tabacco dominicano, con un tocco di violetta. Al palato è grasso e setoso, con estratti inebrianti e ricchi, tannini stretti e un corpo massiccio. Finale concentrato con sfumature di bacche nere, ginepro e pasta di olive, con un'astringenza farinosa.

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

Produttore: Pessac-Léognan AOC

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2030-2050

Artikelnummer: 0472322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 98-99/100, Decanter 95/100,
Falstaff 96/100, Jeb Dunnock 96-98+/100,
Parker 92-94/100, WeinWisser 18,5/20
Da bere: 2030-2050
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
decentarlo.