



2019 Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Un vino eccezionale di Bernard Magrez

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Colore viola intenso con sfumature lilla. Bouquet opulento e molto aromatico di legni nobili esotici, tabacco brasiliano e pastiglie di cioccolato. Il secondo naso sprigiona profondi aromi di ribes nero uniti a una scura mineralità. Potente al palato, l'atleta mostra una densa struttura tannica, un estratto puro a grana fine e un corpo tonico, avvolto da muscoli vigorosi. Nel finale composito, piccoli frutti neri, verbena e squisite note di albicocca, astringenza percepibile. Il team dà sempre il massimo, e questo è solo l'inizio!

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

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 d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Graves/Pessac Léognan

Produttore:

Château Pape Clément

Valutazioni:

Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 94/100, WeinWisser 18.5/20

Vinificazione:

16 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

2026-2042

Varietà d'uva:

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Numero di articolo:

0472319

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 94/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Maturità:	2026-2042
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.