



2020 Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Un gioiello di Bernard Magrez, a Pessac-Léognan

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:

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!

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:

James Suckling 98/100, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100

Vinificazione:

18 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

2029-2050

Varietà d'uva:

66% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0472320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnock 97+/100
Varietà d'uva:	66% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc
Maturità:	2029-2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	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.