



2021 Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Il blockbuster 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:

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.

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. Suggestivo: 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 94–95/100, Antonio Galloni 92–94.5/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 91–94/100, WeinWisser 18/20

Vinificazione:

18 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

2028-2048

Varietà d'uva:

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0472321

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine:	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
Maturità:	2028-2048
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 decentarlo.