



2022 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:

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.

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. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: FR

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Graves/Pessac Léognan

Produttore: Château Pape Clément

Valutazioni: James Suckling 98–99/100, Score 19/20, Decanter 95/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnuck 96–98+/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18,5/20

Maturità: 2030-2050

Numero di articolo: 0472322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine: FR

Valutazioni: James Suckling 98–99/100, Score 19/20,
Decanter 95/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnock
96–98+/100, Parker 92–94/100, WeinWisser
18,5/20

Maturità: 2030-2050

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.