



## 2015 Château Pape Clément

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Legendario 2015 ha ottenuto 20 punti

### 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 molto scuro con note di lilla e viola. Al naso, bacche nere con sfumature affumicate, liquirizia, legno nero pregiato, malto Guinness e ribes nero. Dopo qualche minuto si percepisce una bella nota di cannella, seguita da polpa di mirtillo e baccello di vaniglia di Tahiti. Gli aromi sono ancora chiusi, ma il vino ha un attacco opulento. Astringenza perfettamente bilanciata, estratto cremoso ad alta concentrazione ma non sovraccarico, ancora mirtillo, questo vino crea un fascino inspiegabile.

### 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:

WeinWisser 20/20, James Suckling 99/100, Parker 96/100

### Gradazione alcolica:

14.5 %

### Maturità:

fino a 2048

### Varietà d'uva:

51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 2% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

### Numero di articolo:

0472315

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Pape Clément

Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	WeinWisser 20/20, James Suckling 99/100, Parker 96/100
<b>Varietà d'uva:</b>	51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 2% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	fino a 2048
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.