



2024 Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Il blockbuster di Bernard Magrez

Descrizione del vino:

L'assemblaggio dell'annata 2024 è composto per il 53% da Cabernet Sauvignon, per il 45% da Merlot e per l'1% da Cab. Franc e Petit Verdot. Il processo di invecchiamento di Pape-Clément è molto differenziato per esprimere al meglio tutte le sfaccettature dei vitigni, dei terroir e dell'annata: Mentre il 70% del vino è maturato in barrique, due terzi delle quali rinnovate, il 15% è maturato in botti grandi e il restante 15% in uova di ceramica, cemento e vasche d'acciaio. Colpisce per il suo bouquet complesso, il palato potente e il finale lungo e intenso.

Nota di degustazione:

Bouquet complesso, contorni delicati di bacche nere, peperoncino, tabacco dominicano e pastiglie di cioccolato. Al palato potente con una trama setosa, struttura tannica ben intrecciata, razza ben sostenuta, corpo potente. Nel finale concentrato e lungo, succo di marasca e grafite scura.

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 95–97/100, Falstaff 93/100, Jane Anson 92/100, James Suckling 94–95/100, Score 19/20, Vinum 92/100, WeinWisser 18/20

Maturità:

2030-2050

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

0472324

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Jeb Dunnuck 95–97/100, Falstaff 93/100, Jane Anson 92/100, James Suckling 94–95/100, Score 19/20, Vinum 92/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:
Maturità: 2030-2050
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.