



2017 Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

"Papa Clemente 2017 è innegabilmente magnifico. Da non perdere!" Antonio Galloni

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 scuro con riflessi neri e violacei. Al naso, un'esplosione di profumi che ricordano il ribes nero e le more, con note di spezie orientali, vaniglia di Tahiti e pepe secco. Al palato è corposo, denso e un po' asciutto a causa dei suoi tannini massicci. Magnifiche note retro-olfattive di lillà e ribes nero forniscono un delizioso contrasto. Un tour de force che lascia presagire un'annata inebriante e concentrata.

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:

Antonio Galloni 94–97/100, James Suckling 95–96/100, Parker 94+/100, WeinWisser 17.5/20

Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2044

Varietà d'uva:

Cabernet Sauvignon, Merlot

Numero di articolo:

0472317

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Antonio Galloni 94–97/100, James Suckling 95–96/100, Parker 94+/100, WeinWisser 17.5/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Maturità:	fino a 2044
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.