



## 2016 Château Pape Clément

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Le blockbuster de Bernard Magrez

**Description:**

Pape Clément compte parmi les plus anciens domaines et châteaux du Bordelais. Depuis sa reprise par Bernard Magrez, le domaine est au mieux de sa forme. L'une des étoiles brillantes du Bordelais.

**Note de dégustation:**

Grenat profond, frange violette. Bouquet dense, concentré, beaucoup de poivre des montagnes et bois précieux sombres. Puis senteurs d'œillet, de bonbon malté (Malzbonbon) et de pastille de chocolat. Puissant au palais, c'est un vrai powerpack riche en groseille noire. Enfin, très minéral et sur la prune, il affiche une finale incroyablement longue – s'il n'a pas la grandeur royale du 2015, il n'en est pas très éloigné.

**Accompagne idéale:**

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:**

France

**Région:**

Bordeaux

**Sous-région:**

Graves/Pessac Léognan

**Producteur:**

Château Pape Clément

**Notation(s):**

James Suckling 98/100, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 96/100, Score 19/20, Wine Spectator 94–97/100

**Vol. alcool:**

14.0 %

**Apogée:**

2025–2050

**Cépage(s):**

**Référence:**

0472316

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Pape Clément

Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 98/100, Antonio Galloni 96/100,  
Jeb Dunnuck 97/100, Parker 96/100, Score  
19/20, Wine Spectator 94–97/100  
**Cépage(s):**  
**Apogée:** 2025–2050  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:  
déboucher la bouteille une heure avant le  
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le  
décanner.