



2021 Château Pape Clément

Grand 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:

Bouquet extravagant de tabac du Brésil, de bois exotiques, de pastilles de chocolat et de baies noires. De délicates touches de noyau agrémentent la bouche opulente et soyeuse, racée et équilibrée, avec une superbe richesse d'extraits et un corps musclé. La finale concentrée révèle de belles nuances de cerises sauvages, d'estragon et de poivre noir, avec un extrait légèrement friable.

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 94–95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92–94.5/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 91–94/100, WeinWisser 18/20

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

2028–2048

Cépage(s):

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Référence:

0472321

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 94–95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92–94.5/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 91–94/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Apogée:	2028–2048
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
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 décanter.