



## 2016 Château Pape Clément

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Il blockbuster di Bernard Magrez

### 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:

Granato intenso con frange violacee. Bouquet denso e concentrato, con tanto pepe di montagna e legni scuri e pregiati. Poi sentori di garofano, dolci al malto (Malzbonbon) e pastiglie di cioccolato. Al palato è potente, un vero e proprio concentrato di ribes nero. Infine, molto minerale e prugna, ha un finale incredibilmente lungo - se non ha la grandezza regale del 2015, non è molto lontano.

### 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:** Francia

**Regione:** Bordeaux

**Sottoregione:** Graves/Pessac Léognan

**Produttore:** Château Pape Clément

**Valutazioni:** James Suckling 98/100, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 96/100, Score 19/20, Wine Spectator 94-97/100

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Maturità:** 2025-2050

**Varietà d'uva:**

**Numero di articolo:** 0472316

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Pape Clément**

Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 98/100, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 96/100, Score 19/20, Wine Spectator 94–97/100  
**Varietà d'uva:**  
**Maturità:** 2025-2050  
**Gradazione alcolica:** 14.0 %  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.