



2018 Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Una rarità pregiata di Pessac: un classico valutato 99 punti

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 saturo con riflessi rubino. Bouquet inebriante di lamponi e mirtilli, seguito da violette, cocco e legni pregiati. Al palato è deciso, con una potenza incontenibile e tannini molto stretti. Un'esplosione di more e tabacco brasiliano nel finale a grappolo. Quest'anno è nel gruppo dei vini che stanno alle calcagna di Haut-Bailly e Smith Haut Lafitte.

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:	Jeb Dunnuck 99/100, Score 19/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2025-2040
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Numero di articolo:	0472318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 99/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Maturità:	2025-2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.