



## 2021 Château Pape Clément

Grand 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:

Un bouquet stravagante di tabacco brasiliano, legni esotici, pastiglie di cioccolato e bacche nere. Delicati sentori di pietra impreziosiscono il palato opulento, setoso, vivace e ben equilibrato, con una superba ricchezza di estratto e un corpo muscoloso. Il finale concentrato rivela splendide sfumature di ciliegia selvatica, dragoncello e pepe nero, con un estratto leggermente friabile.

### 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. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

### Paese d'origine:

Francia

### Regione:

Bordeaux

### Sottoregione:

Graves/Pessac Léognan

### Produttore:

Château Pape Clément

### Valutazioni:

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

### Vinificazione:

18 Mesi in barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

2028-2048

### Varietà d'uva:

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

### Numero di articolo:

0472321

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Pape Clément

Grand Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	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
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	2028-2048
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di deccantarlo.