DRINKS.

Château Pape Clément Pessac-Léognan AOC Grand Cru Classé 2018 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500033
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Pessac-Léognan (Bordeaux)
Embouteilleur	Château Pape Clément, 216 Avenue Dr Nancel Pénard, 33600 Pessac, France
Marque	Château Pape Clément
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	18 mois
Dégustation	Frais, élégant et profond avec des arômes riches de tabac, de bois de chêne, de vanille, de cuir, de terre, de fumée, de mûres, de groseilles, de prunes, de fruits secs, d'épices diverses et de violettes parfumées.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 56% de Cabernet Sauvignon, 40% de Merlot et 4% de Cabernet Franc
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié

Kosher	Oui
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	agneau, viandes rouges

Description

On peut dire que le domaine du Château Pape Clément bénéficie d'une situation exceptionnelle : Au milieu de la zone d'agglomération de Bordeaux, plus précisément sur la commune de Pessac, entouré de rues, de maisons et de quartiers résidentiels, se trouve le beau château avec ses vignobles associés. En regardant le domaine de loin, on pourrait penser qu'il s'agit d'un espace vert ordinaire du centre-ville. Mais le domaine viticole n'est certainement pas ordinaire : les premiers raisins ont été récoltés sur le site dès 1252 ! Un peu plus tard, il est devenu la propriété du futur pape Clément V, qui a donné au domaine son nom actuel. Dans les années 1980, Bernard Magrez a repris la cave et l'a fait s'épanouir. Pour la production de ce vin rouge très respecté, les raisins doublement triés subissent une macération de 30 à 40 jours dans des cuves en bois, puis sont transférés dans des fûts de chêne français. Là, le vin subit une fermentation malolactique et un vieillissement de 18 mois. Le Château Pape Clément Rouge est prêt à boire à partir de 2025 et peut être gardé pendant environ 30 ans.