

Château Pape Clément 2013

Cru Classé de Graves Pessac-Léognan AOC

France > Bordeaux > Pessac-Léognan

Garde :

10 -15 ans



Distinctions

James Suckling - 92/100 - February 2016

Robert Parker's Wine Advocate - 91/100 - October 2016



Cépage(s) :

Cabernet Sauvignon (55%), Merlot (40%), Cabernet Franc (5%)

Note de dégustation

Robe : Rouge profond.

Nez : Légèrement fumé, avec des arômes de tabac, myrtille et prune.

Palais : Tanins doux et élégants. Belle longueur.

Accords mets-vin

Caille caramélisée, bœuf aux morilles, poularde truffée, selle de chevreuil, camembert.

Terroir

Aux portes de Bordeaux, le Château Pape Clément appartient à l'appellation Pessac-Léognan. Le terroir, aux composantes exceptionnelles, se situe sur une ancienne terrasse alluviale et se compose de sables fauves de Chalosse, d'argiles bariolées et de graves siliceuses.

Vinification

Vendanges manuelles, fermentation de 20 à 35 jours en cuves acier, fermentation malolactique en barriques, élevage de 18 à 20 mois en barriques de chêne neuves.