Wijnfiche

Château Pape Clément - G.C.C. | Pessac Léognan France (PESSAC-LEOGNAN) — 2019

Domaine

Ch. Pape Clément

Château Pape Clément is een wijndomein uit Pessac-Léognan, de sterappellatie uit Graves. Dit domein dankt zijn naam aan zijn bekendste eigenaar, Bertrand de Goth, die in 1305 als Clemens V tot paus werd verkozen. Het château is momenteel in handen van Bernard Magrez, eveneens eigenaar van o.a. La Tour Carnet en Fombrauge. Magrez zorgt ervoor dat de hele vinificatie van de wijn met de grootste zorg gebeurt. Le Clementin de pape Clément is de tweede wijn van dit domein.

Vinification

Premier tri à la vigne. Egrainage manuel grain par grain et tri sur table. Mise en cuves bois de 30 à 70 hl par gravité. Macération pré fermentaire à basse température 8°C. Pigeages entièrement manuels. Durée de macération : de 30 à 40 jours. Ecoulage direct en barriques de chêne français par gravité. Fermentation malolactique en barriques. Elevage de 18 mois en barriques.

Dégustation

L'oeil : Le vin est de couleur rouge rubis de bonne densité, avec des reflets bruns, acajou, tuilé. Brillance et limpidité sont conservées. Le disque est assez épais. Les larmes sont fines et bien marquées, abondantes et régulières. Le nez : Il parait à la fois expressif, franc et complexe. On note toutes sortes de familles de parfums: fruits, floraux, et d'épices. La bouche : L'attaque est franche, ronde et suave, caressante même. Des arômes intenses viennent d'abord rappeler les sensations complexes perçues au nez. On y trouve un parfum de cuir et de bois légèrement brûlé, des notes de torréfaction. La beauté du millésime révèle de l'élégance, plus que du volume. Le vin montre une belle amplitude aromatique. Pour ce qui concerne la finale, elle est d'une élégance remarquable.

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (56%), Merlot (40%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 18 °C

