



ACQUISTATO IL .....

Le Clémentin de Pape Clément Rouge 2018

2018

## Eleganza raffinata con tannini setosi



Il Clémentin de Pape Clément Rouge 2018 è il "second vin" dello storico Château Pape Clément e riflette con raffinatezza lo stile della tenuta. Nel calice si apre con profumi complessi di frutti neri maturi - ribes, prugna e mora - intrecciati a note di spezie dolci, tabacco e un elegante tocco minerale. Al palato mostra struttura e profondità, con tannini setosi perfettamente integrati e una freschezza che dona equilibrio e vivacità. Il finale è lungo, persistente e leggermente grafitato, a testimonianza del terroir unico di Pessac-Léognan. Un rosso di grande finezza, capace di accompagnare con eleganza carni rosse, piatti in umido e formaggi stagionati, ma anche di sorprendere in abbinamenti più ricercati.

Lo Château Pape Clément, nel cuore di Pessac-Léognan, è uno dei più antichi cru di Bordeaux: la sua prima vendemmia risale al 1252 e deve il nome a Papa Clemente V, già arcivescovo di Bordeaux. Riconosciuto Cru Classé de Graves nel 1959, ha conosciuto nuova gloria grazie a Bernard Magrez, con il supporto di grandi enologi come Émile Peynaud e Michel Rolland. I suoi 90 ettari producono rossi eleganti da Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Cabernet Franc, e bianchi raffinati da Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris e Muscadelle. Potenza ed eleganza si fondono in vini di grande longevità, realizzati con tecniche innovative che rispettano la tradizione. Oggi il castello offre anche esperienze immersive: degustazioni, visite culturali e soggiorni esclusivi, rendendolo un punto di riferimento enologico e culturale a Bordeaux.

### La Vigna

**Terreno** Rive gauche, terreni di ghiaia argillosa pirenaica del tardo Pliocene e del Quaternario.

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia**  
**Provenienza** Bordeaux

**Uve** cabernet sauvignon 60%, merlot 40%

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Menù di carne, formaggi stagionati e semi-stagionati, maiale

**Vinificazione** Selezione manuale dei grappoli. Selezione ottica degli acini. per gravità in tini di legno e acciaio inox di varie dimensioni, da 25 a 70 ettolitri. Macerazione preferenziale a 8 °C. Travaso diretto in botti e serbatoi di rovere francese. Fermentazione malolattica e affinamento in botti di secondo passaggio (3/4) e in vasca (1/4) per favorire l'espressione del frutto.

**Sensazioni** Con il suo superbo colore rosso granato, quasi nero, il vino emerge dalla vetrina con profumi di frutta fresca: ciliegia, lampone ma anche prugna. Il bouquet diventa più complesso con note di cedro e grafite. Il palato è splendido. Immediato fin dall'inizio, si evolve su un corpo vivace e fresco. La struttura tannica setosa e perfettamente cesellata sostiene gli aromi incentrati su freschezza e delicatezza. Il finale persistente rende questo vino una delizia per le papille gustative. Senza dubbio migliorerà ulteriormente con l'invecchiamento.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821