



CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

PRODUIT

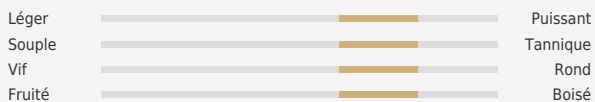
Le rouge de Pape Clément offre une robe sombre, profonde, annonciatrice d'un vin riche et structuré. Le bouquet olfactif mêle fruits noirs bien mûrs (cassis, mûre), touches épicées, notes de cèdre, parfois une pointe de fumée ou de graphite selon le millésime.

En bouche, la texture est ample, les tanins précis, avec une belle densité mais sans lourdeur, car la fraîcheur et la tension minérale typiques du terroir équilibrent parfaitement la puissance.

La finale est longue, expressive, sur les fruits noirs, les épices douces et une belle persistance élégante.

Un vin de garde — plaisir assuré dès maintenant après carafe, mais surtout à réserver quelques années pour un développement optimal.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,0%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot