



CHÂTEAU PAPE CLÉMENT BLANC

PRODUIT

Le blanc du domaine charme par sa pureté aromatique et sa structure élégante.

Le nez s'ouvre sur des agrumes éclatants, fleurs blanches, pêche ou poire, puis dévoile des notes plus complexes (herbe fraîche, fruit exotique, miel ou cire selon millésime) à l'aération.

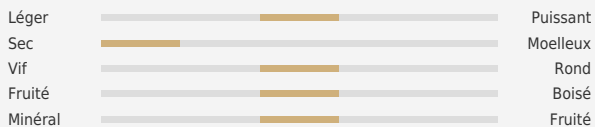
En bouche, l'attaque est vive, portée par le Sauvignon Blanc, tandis que le Sémillon apporte volume, rondeur et profondeur.

L'élevage bien dosé (souvent sur lies, en barriques ou contenants variés) confère texture et complexité, sans écraser le fruit.

La finale est nette, salivante, marquée par une belle minéralité, et la longueur est significative.

Ce blanc sait séduire jeune pour son éclat, mais aussi évoluer avec grâce.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,0%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Sauvignon Blanc, Sémillon