

Ch. Pape-Clément blanc 2014

Frankrike / Bordeaux / Graves

En av de absolutt ledende produsentene i Pessac-Léognan. Rødvinen fra Pape-Clément ble klassifisert blant Cru Classées Graves i 1959. Eiendommen regnes som den eldste i regionen og historien med vinproduksjon går tilbake til 1300-tallet.

Pape-Clément's hovedhvitvin anses som en av regionens beste hvitviner. 2014 var en topp årgang for hvit Bordeaux, særlig fra Pessac-Léognan.



Type	Hvitvin
Klassifikasjon	AOC Pessac-Léognan
Produsent	Château Pape-Clément
Årgang	2019
Druetyper	50% Sémillon, 40% Sauvignon Blanc 1, 0% Sauvignon Gris
Vinifikasjon	Fermentert på fat og modnet på bunnfall en periode.
Lagring	15% av vinen lagret på sement, mens resten lagret 16 måneder på fat.
Analyse	Alkohol: 14,5 % Sukker: 0,5 g/l g/l Syre: 5,4 g/l g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 4 år.
Karakteristikk	Komplekse aromaer av epler, honning, ananas og kaprifol med hint av steiner. Rik, faste og silkemyke tanniner og en nydelig finish. Intens og kraftig. En kombinasjon av tetthet og kraft.
Serveringstemperatur	10 - 12 ° C
Passer til	Sjømat, fisk, hvitt kjøtt

Høyoppløselig bilde



Volum 0,75 L	Varenummer 11509501	EPD-nr	Pris Vinmonopolet kr. 1 499,90
Antall i kasse 12	Sortiment	Vectura nr	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Drink for every moment