

Ch. Pape-Clément blanc 2016

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 hvite regnes som en av regionens beste. 2016 var en utfordrende årgang men Pape-Clément høstet gode omtaler internasjonalt, i området 91 - 98 poeng. Stilen er litt mer dempet.



Type	Hvitvin
Klassifikasjon	AOC Pessac-Léognan
Produsent	Château Pape-Clément
Årgang	2016
Druetyper	50% Sauvignon Blanc, 36% Sémillon, 9 % Sauvignon Gris, 5% Muscadelle
Vinifikasjon	Fermentert på eikefat med modning på bunnfall
Lagring	16 måneder på eikefat. 15% av vinen lagres på eggformede sementtanker.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 0,5 g/l g/l Syre: 5 g/l g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 10 - 12 år.
Karakteristikk	Middels gylden gul. Middels pluss intensitet; sitrus, vanilje, grapefrukt. Tørr, frisk, kremete med toner av ost og smør, tørket aprikos, toast og syltetøy, avrundet de tertiære aromaene som indikerer utvikling i flaske.
Serveringstemperatur	10 - 12 ° C
Passer til	Sjømat, fisk, lyst kjøtt og kalv.

Høyoppløselig bilde



Volum 0,75 L	Varenummer 16612501	EPD-nr	Pris Vinmonopolet kr. 1 499,00
Antall i kasse 12	Sortiment Bestillingsutvalg	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