

## Le Clementin du Château Pape Clément Blanc 2016



|                              |                                       |
|------------------------------|---------------------------------------|
| <b>MINIMALNA TEMPERATURA</b> | 10.00 st.C                            |
| <b>KRAJ</b>                  | Francja                               |
| <b>REGION</b>                | Bordeaux                              |
| <b>APELACJA</b>              | Pessac-Léognan AOC                    |
| <b>SZCZEP</b>                | Muscadelle, Sémillon, Sauvignon Blanc |
| <b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>    | 13,0 %                                |
| <b>RODZAJ</b>                | Wytrawne                              |
| <b>KOLOR</b>                 | Białe                                 |
| <b>POJEMNOŚĆ</b>             | 750 ml                                |
| <b>NAGRODY</b>               | Robert Parker 91 pkt.                 |

### Aromat:

Bukiet łączy świeże siano i dziki tymianek z dojrzałym ananasem oraz delikatną nutą suszonych owoców. Po chwili w kieliszku pojawia się akcent muszli ostrygowej i subtelna mineralność, które nadają aromатовi nadmorski charakter. Owocowe i ziołowe tony pozostają wyraźne, a wpływ beczki tworzy dla nich łagodne tło. Całość jest złożona, ale zachowuje świeżość właściwą białym winom z Pessac-Léognan.

## Smak:

W ustach wino jest średnio zbudowane, żywe i czyste, z wyraźną kwasowością, która równoważy dojrzałość owoców. Ananas i owoc sadu ustępują miejsca ziołowej świeżości oraz słonemu, mineralnemu akcentowi. Dojrzewanie na osadzie dodaje teksturze łagodności, bez odbierania winu energii. Finisz jest długi, świeży i lekko słony, dzięki czemu Clémentin Blanc dobrze odnajduje się przy stole, szczególnie w towarzystwie ryb i owoców morza.

## Potrawy:

Grillowane białe mięso, owoce morza, grillowane ryby

## Więcej informacji:

Le Clémentin de Pape Clément Blanc to drugie białe wino Château Pape Clément, posiadłości położonej w Pessac, której historia sięga XIII wieku. Kupaż obejmuje 75% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon i 5% Muscadelle. Winogrona zbiera się ręcznie, a całe owoce delikatnie tłoczy w atmosferze chroniącej sok przed utlenianiem. Fermentacja odbywa się we francuskich beczkach dębowych. Wino dojrzewa przez 15 miesięcy na drobnym osadzie: 55% w nowych beczkach, 35% w beczkach użytych wcześniej przez jeden rocznik i 10% w jajowatych kadziach betonowych.

## Château Pape Clément



**Château Pape Clément** to jedna z najstarszych winnic Bordeaux, położona w apelacji Pessac-Léognan. Jej historia sięga XIII wieku, a nazwa pochodzi od papieża Klemensa V, dawnego właściciela posiadłości. Dziś Château należy do Bernarda Magreza i produkuje wybitne czerwone i białe wina klasy Grand Cru Classé de Graves. Wina czerwone to eleganckie kupaż Merlot i Cabernet Sauvignon, dojrzewające w beczkach, o głębi, strukturze i doskonałym potencjale starzenia. Białe wina z Sauvignon Blanc i Sémillon należą do najlepszych w regionie. Château Pape Clément łączy tradycję z nowoczesnością, tworząc wina cenione przez krytyków i kolekcjonerów na całym świecie.