



CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

An urban vineyard in Bordeaux

Melano – Martedì 19 Settembre 2017

Una rinomata cena in degustazione in compagnia di Château Pape Clément si preannuncia per il mese di Settembre con la partecipazione esclusiva del braccio destro di Bernard Magrez, Lionel Labat. L'evento avrà luogo martedì 19 settembre 2017, presso il "The Secret Spot" a Melano.



Poco fuori i confini di Bordeaux, nella regione di Pessac-Léognan, si trova Château Pape Clément. Dopo l'acquisto da parte dell'imprenditore Bernard Magrez, Pape Clément è stato premiato negli ultimi anni da entusiasti punteggi da parte dei grandi esperti del vino. Citando Wine Advocate di Robert Parker possiamo affermare la sua entrata nell'Olimpo dei grandi vini bordolesi: "grazie a quest' incredibile terroir, può quasi competere sia con Haut-Brion che con La Mission Haut-Brion, a soli pochi chilometri di distanza".

Durante la cena di degustazione, Lionel Labat, avrà il piacere di presentare le migliori annate mai prodotte a Bordeaux come la 2005, 2012 e 2014 ma sicuramente a farla da padrona sarà l'annata definita da Robert Parker "la perfezione in bottiglia" la 2010.

La scelta dei vini racchiude un percorso sensoriale guidato dall'esperienza di Lionel Labat... un'altra occasione imperdibile per tutti gli amanti della acclamata regione di Bordeaux.

THE WINE LIST

Champagne di benvenuto

Le Clémentin du Pape Clément Blanc 2013 – James Suckling 93

Le Clémentin du Pape Clément Rouge 2012 – Robert Parker 89

Château Pape Clément Blanc 2012 – Robert Parker 96

Château Pape Clément Rouge 2005 – Robert Parker 99

Château Pape Clément Rouge 2010 – Robert Parker 100

Château Pape Clément Rouge 2012 – Robert Parker 97

Château Pape Clément Rouge 2014 – Robert Parker 94

TICKET

CHF 290.00, IVA Incl.

RSVP: events@arvi.ch

EARLYBIRD TICKET PRICE

CHF 250.00, IVA Incl.

Offerta valida fino al 05.09.2017

LOCATION

19.00h

ARVI SA - The Secret Spot

Via Pedemonte di Sopra 1, CH-6818 Melano

Dress Code: Smart casual

ADDITIONAL INFORMATION

Si prega di notare che verrà servito un solo bicchiere da degustazione per persona per etichetta. Se inferiore al numero minimo di partecipanti l'evento potrebbe essere posticipato o cancellato. I posti disponibili sono limitati e sarà data quindi conferma definitiva solo dopo il saldo della fattura. La quota di iscrizione non è rimborsabile. Il prezzo comprende il materiale didattico e un menu in accompagnamento ai vini.