



Château Pavie

1er Grand Cru Classé "A", St-Émilion AOC

Noble 1er Grand Cru Classé "A" de Gérard Perse

Description:

Depuis que Gérard Perse a repris le domaine viticole situé à 1,5 kilomètre au sud-est de la ville de Saint-Émilion, celui-ci connaît une ascension irrésistible - et ce jusqu'au sommet absolu de l'appellation. Depuis des années, les vins rouges de longue garde font partie des meilleurs et des mieux notés de Saint-Émilion. En raison de sa qualité supérieure constante, le Château Pavie a été surclassé en 2012 dans la catégorie des meilleurs producteurs et est depuis classé Premier Grand Cru Classé A. Le style particulier de la maison se caractérise par une densité et une concentration, un fruité intense, une grande richesse d'arômes et un caractère corsé avec une bonne dose de tanins veloutés.

Profil aromatique:

Intense parfum de violette et d'iris dans le bouquet dense et complexe marqué par les baies bleues, sur des notes de nectar de groseille rouge, de graphite, de réglisse et de purée d'airelles. Palais structuré et crémeux, tannins serrés, extrait poivré, élégant cœur minéral et corps musclé. La sublime astringence se mêle à une belle amertume dans la finale concentrée et interminable de baies bleues.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Émilion & Satellites

Producteur: St-Émilion AOC

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2030-2055

N° article: 0473223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pavie

1er Grand Cru Classé "A"
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: Decanter 97/100, Falstaff 98/100, Jeb Dunnock
95-97/100, James Suckling 96/100, Vinum
99/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
A boire: 2030-2055
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.