



Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Top-Terroir, das man schmecken kann

Beschreibung:

Die Reben von Pavie-Macquin wachsen in schönster Hanglage auf dem berühmten Kalksteinplateau, in unmittelbarer Nachbarschaft zu den berühmten Namen von St-Emilion, wie etwa Château Ausone. Der Aufbruch bei Pavie-Macquin datiert auf die 1990er-Jahre, schnell wurde der Vorsprung der meist deutlich teureren „Kollegen“ wettgemacht. Dem Terroir entspricht der höhere Anteil an Merlot, der hier ganz feinen und dicht gewobenen Saft liefert – sehr opulent, ohne fett zu wirken. Das Beraterteam um Stephane Derenoncourt hat Bioanbau etabliert, nichts geringeres als Perfektion wird angestrebt. Dieser Fleiss wird belohnt: Im Jahr 2012 gelang der Aufstieg zum „Premier Grand Cru Classé“.

Degustationsnotiz:

Grenat rubis foncé, reflets violets, discrets reflets sur les bords. Bouquet à multiples facettes de baies des bois et de bois précieux, cerises de cœur mûres, zestes d'orange frais, un soupçon de vanille et de nougat. Juteux, très élégant, texture finement extraite et douce, tanins soyeux, structure fraîche, minéralité et longue persistance, douceur fine en finale, très harmonieux, superbe potentiel d'avenir. (Falstaff)

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emi

Produzent: St-Emilion AOC

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0194718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2040
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.