



Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Könnte einer der grössten Pavie-Macquin der Geschichte werden

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 Stéphane 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 violet saturé, lilas sur le disque. Un bouquet très complexe avec de délicates notes de myrtilles, puis de la tisane froide aux fruits des bois et du jus de sureau. Avec un peu d'aération, le deuxième nez révèle des pralinés au nougat et beaucoup de notes de cassis. En bouche, le corps est bien tissé et l'extrait mûr est associé à un caractère énergique. Dans la finale complexe, le géant explose avec un panier de cassis fraîchement cueillis, des traces de graphite et une délicate astringence. Il a ce qu'il faut pour devenir l'un des plus grands Pavie Macquins de l'histoire. A vous couper le souffle !

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

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2029–2055

Cépage(s): 78% Merlot, 20% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0194719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 97/100, Antonio Galloni 95/100, Jeb Dunnuck 95-97/100, Neal Martin 95-97/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20, Score 18.5/20
Cépage(s): 78% Merlot, 20% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon
A boire: 2029-2055
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
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.