



Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Besonders vielschichtig und elegant

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:

Pourpre extrêmement foncé, centre opaque et disque lilas tendre. Bouquet aux nuances concentrées et profondes de baies noires, avec des cerises mûres, de la gelée de sureau et du jus de prunelle, puis en deuxième nez, de délicates notes de violettes, de la réglisse et du tabac à pipe parfumé. Bouche élégante, complexe et crémeuse, avec un extrait légèrement sablonneux, une acidité nerveuse et une délicate astringence qui enveloppe le corps très musclé. Les griottes marquent la longue finale compacte et légèrement friable aux touches de graphite. Peut encore évoluer !

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:	2030–2049
Artikelnummer:	0194720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: Antonio Galloni 100/100, Decanter 97/100, Jeb
Dunnuck 96+/100, James Suckling 95-96/100,
Parker 95+/100, Score 18.5/20
A boire: 2030-2049
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.