



Château Pavie

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

Un 1er Grand Cru Classé "A" rare de Gérard Perse

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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'ailles. 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.

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%

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

Artikelnummer: 0473216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pavie

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

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 100/100, Antonio Galloni 97-100/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 99/100, Neal Martin 98/100, Parker 98-100/100, Wine Enthusiast 96-98/100, Wine Spectator 97-100/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
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.