2016 Château Pavie

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

Accompagne idéale:
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.
Conseils de service:
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
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	Château Pavie
Notation(s):	James Suckling 100/100, Neal Martin 98/100, Parker 98–100/100, Wine Enthusiast 96–98/100, Wine Spectator 97–100/100, Antonio Galloni 97–100/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 99/100
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Référence:	0473216

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pavie

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

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 100/100, Neal Martin 98/100, Parker 98–100/100, Wine Enthusiast 96–98/100, Wine Spectator 97–100/100, Antonio Galloni 97–100/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 99/100
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch