



2020 Château Pavie

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

Note de dégustation:

Pourpre saturé, centre opaque, disque rubis tendre. Bouquet très dense aux notes de bois précieux, de graphite, de poivre des montagnes de Tasmanie et de violettes séchées. En deuxième nez bigarreau, jus de pruneau et lilas. La bouche soyeuse est d'une richesse complexe, c'est un vin d'un élégant équilibre avec des tannins serrés et un corps plein d'énergie. Dans la finale concentrée, ce Saint-Émilion jaillit littéralement des starting-blocks comme un coureur de 100 m et s'envole vers l'arrivée, porté par de la cerise sauvage, belle minéralité, élégante astringence salée et des arômes qui se prolongent de longues minutes en rétro olfaction.

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):

Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 99–100/100, Parker 97–99/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 97–99/100, Decanter 93/100

Vol. alcool:

14.5 %

Référence:

0473220

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): Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling
99–100/100, Parker 97–99/100, WeinWisser
19/20, Antonio Galloni 97–99/100, Decanter
93/100

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.