



2020 Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Note de dégustation:

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 pruneau, 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 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 Macquin

Notation(s):

Antonio Galloni 100/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 96+/100, James Suckling 95-96/100, Parker 95+/100

Vol. alcool:

14.5 %

Référence:

0194720

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: France

Notation(s): Antonio Galloni 100/100, Decanter 97/100, Jeb
Dunnuck 96+/100, James Suckling 95–96/100,
Parker 95+/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
déguster.