2019 Pavillon de la Reine

Pauillac AOC

Un millésime grandiose de Pauillac

Description:
Notre spécialiste du Bordeaux a su dénicher un Pauillac unique: le Pavillon de la Reine s'est en effet posé en vainqueur lors de nombreuses dégustations, et son rapport plaisir-prix est renversant. Surtout quand on pense qu'il est issu du millésime du siècle, 2019. Un Pauillac de grande classe qui accompagne à merveille les occasions spéciales. N'attendez pas pour profiter de cette belle opportunité!

Note de dégustation:
Grenat violet avec un centre saturé s'éclaircissant sur le disque. Bouquet intense rappelant les griottes mûres, de belles notes de cassis et de la gelée de mûres, en arrière nez de la réglisse, un soupçon de violette, des notes de chocolat au lait et du tabac à pipe parfumé. Bouche puissante avec une texture veloutée, d'une magnifique abondance, des tannins mûrs légèrement soutenu et un corps moyen. Dans la longue finale aromatique, un pot-pourri de baies bleues et noires, de l'estragon et une légère minéralité, se termine sur une délicate astringence.

Accompagne idéale:
Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Pauillac
Producteur:	Pavillon de la Reine
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	64% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 11% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Référence:	1102919

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

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pavillon de la Reine

Pauillac AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	64% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 11% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

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