



2024 Château Pavie

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

Une complexité impressionnante et un grand potentiel de maturité

Description:

Les rendements du Château Pavie ont également été extrêmement faibles en raison des conditions difficiles de l'année. À peine 24 hectolitres ont pu être récoltés, ce qui correspond à une production d'un peu plus de 3.000 bouteilles par hectare. La cuvée 2024 du Château Pavie se compose de 51 % de merlot, 32 % de cabernet franc et 17 % de cabernet sauvignon, élevés à 65 % en chêne neuf. Le résultat séduit par un mélange unique de finesse et de concentration : le bouquet complexe, floral et épicé montre autant d'élégance que la texture soyeuse au palais et la finale profonde aux épices marquées du terroir.

Note de dégustation:

Bouquet densément tissé, myrtille fraîche des Alpes, réglisse et violettes séchées. En deuxième approche, du graphite, du poivre de Sichuan et des épices nobles de cassis. La bouche complexe présente une texture soyeuse, une trame tannique serrée, une race équilibrée et un corps bien trempé. La finale concentrée et finement aromatique révèle des baies bleues, des épices de terroir profondes et une astringence sublime et finement farineuse. Traduit avec DeepL.com (version gratuite)

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):

Score 19.5/20, Vinum 97/100, Decanter 95/100, Falstaff 96/100, Jane Anson 94/100, Jeb Dunnock 94-96/100, James Suckling 95-96/100, WeinWisser 19/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Apogée:

2030-2065

Cépage(s):

51% Merlot, 32% Cabernet Franc, 17% Cabernet Sauvignon

Référence:

0473224

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): Score 19.5/20, Vinum 97/100, Decanter 95/100, Falstaff 96/100, Jane Anson 94/100, Jeb Dunnock 94–96/100, James Suckling 95–96/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s): 51% Merlot, 32% Cabernet Franc, 17% Cabernet Sauvignon
Apogée: 2030–2065
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
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.