



Château Pavie

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

Noble 1er Grand Cru Classé "A" di Gérard Perse

Descrizione:

Da quando Gérard Perse ha rilevato l'azienda vinicola situata a 1,5 chilometri a sud-est della città di Saint-Émilion, ha vissuto un'irresistibile ascesa ai vertici assoluti della denominazione. Per anni, i suoi vini rossi a lunga conservazione sono stati tra i migliori e più quotati di Saint-Émilion. Grazie alla sua qualità costantemente superiore, Château Pavie è stato promosso alla categoria Top Producer nel 2012 e da allora è stato classificato come Premier Grand Cru Classé A. Lo stile distintivo della casa è caratterizzato da densità e concentrazione, frutti intensi, ricchezza di sapori e un carattere corposo con una buona dose di tannini vellutati.

Profilo aromatico:

Profumo intenso di violetta e iris nel bouquet denso e complesso, caratterizzato da bacche blu, con note di nettare di ribes rosso, grafite, liquirizia e purea di mirtilli rossi. Palato strutturato e cremoso, tannini stretti, estratto pepato, elegante nucleo minerale e corpo muscoloso. L'astringenza sublime si mescola all'amaro nel finale concentrato e infinito di bacche blu.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2030-2055

Numero articolo: 0473223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pavie

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

Herkunft: Francia
Valutazioni: Decanter 97/100, Falstaff 98/100, Jeb Dunnock
95-97/100, James Suckling 96/100, Vinum
99/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
Da bere: 2030-2055
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon
potenziale di invecchiamento, si consiglia una
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.