



Château Pavie

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

Quando il grande terroir mostra tutta la sua classe

Descrizione:

Château Pavie è una delle grandi icone della riva destra di Bordeaux. Lo spettacolare sito ad anfiteatro sui pendii calcarei e gessosi a sud-est di Saint-Émilion è uno dei terroir eccezionali della denominazione e da secoli è alla base di alcuni dei vini più longevi e caratteristici della regione. L'annata 2025 sottolinea in modo impressionante i vantaggi di questo sito eccezionale. Mentre molti vini mostrano inizialmente la concentrazione dell'annata calda e secca, Pavie rivela anche la precisione e la tensione che solo i grandi terroir possono produrre. I terreni calcarei e gessosi hanno agito da regolatori naturali e hanno permesso un notevole equilibrio tra maturità fenolica, freschezza aromatica ed eleganza strutturale.

Profilo aromatico:

Bouquet profondo e scuro, seducente fragranza di iris, grafite. Gelatina di mirtillo, ciliegia profumata e tabacco nel secondo attacco. Un palato a più livelli con una texture setosa, tannini maturi e polverosi e un corpo denso. Nel finale concentrato e infinito, ciliegia selvatica, pepe nero, cardamomo, nota di sale nobile nel retrogusto.

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

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Da bere: 2030-2065

Varietà d'uva: 60% Cabernet Franc, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Numero articolo: 0473225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pavie

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

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 19/20, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 96-98/100, James Suckling 98-99/100, Vinum 99/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	60% Cabernet Franc, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Da bere:	2030-2065
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
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.