



Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Top-Terroir, das man schmecken kann

Beschreibung:

Die Reben von Pavie-Macquin wachsen in schönster Hanglage auf dem berühmten Kalksteinplateau, in unmittelbarer Nachbarschaft zu den berühmten Namen von St-Emilion, wie etwa Château Ausone. Der Aufbruch bei Pavie-Macquin datiert auf die 1990er-Jahre, schnell wurde der Vorsprung der meist deutlich teureren „Kollegen“ wettgemacht. Dem Terroir entspricht der höhere Anteil an Merlot, der hier ganz feinen und dicht gewobenen Saft liefert – sehr opulent, ohne fett zu wirken. Das Beraterteam um Stephane Derenoncourt hat Bioanbau etabliert, nichts geringeres als Perfektion wird angestrebt. Dieser Fleiss wird belohnt: Im Jahr 2012 gelang der Aufstieg zum „Premier Grand Cru Classé“.

Degustationsnotiz:

Rubino granato scuro con riflessi violacei e discreti riflessi ai bordi. Bouquet sfaccettato di bacche di bosco e legni pregiati, ciliegie cuore mature, scorza d'arancia fresca, un accenno di vaniglia e torrone. Succoso, molto elegante, finemente estratto e morbido, tannini setosi, struttura fresca, mineralità e lunga persistenza, fine dolcezza sul finale, molto armonico, superbo potenziale per il futuro (Falstaff).

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0194718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2040
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.