



Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Besonders vielschichtig und elegant

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:

Porpora estremamente scuro con centro opaco e disco lilla tenue. Un bouquet di sfumature concentrate e profonde di bacche nere, con ciliegie mature, gelatina di sambuco e succo di prugnolo, seguite da delicate note di viola, liquirizia e fragrante tabacco da pipa. Al palato è elegante, complesso e cremoso, con un estratto leggermente sabbioso, un'acidità nervosa e una delicata astringenza che avvolge il corpo molto muscoloso. Le ciliegie marasche segnano il finale lungo, compatto e leggermente friabile, con note di grafite. Può ancora evolvere!

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: 2030-2049

Artikelnummer: 0194720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 100/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 96+/100, James Suckling 95-96/100, Parker 95+/100, Score 18.5/20
Da bere:	2030-2049
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.