



Château Pavie

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

Un 1er Grand Cru Classé "A" raro di Gérard Perse.

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Porpora saturo, centro opaco, disco rubino tenue. Bouquet molto denso con note di legni pregiati, grafite, pepe di montagna della Tasmania e viole secche. Un secondo naso di bigarreau, succo di prugnola e lillà. Il palato setoso è ricco di complessità, un vino di elegante equilibrio con tannini stretti e un corpo pieno di energia. Nel finale concentrato, questo Saint-Émilion esplose letteralmente dai blocchi di partenza come un corridore di 100 metri e vola verso il traguardo, trasportato da una ciliegia selvatica, da una bella mineralità, da un'elegante astringenza salata e da aromi che permangono per lunghi minuti nella retro olfazione.

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. Suggerimento: 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: 2028-2050

Artikelnummer: 0473220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pavie

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

Herkunft: Francia
Valutazioni: Jeb Dunnock 100/100, Antonio Galloni 97-99/100, Decanter 93/100, James Suckling 99-100/100, Parker 97-99/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
Da bere: 2028-2050
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.