



2016 Château Pavie

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

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

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: St-Emilion e Satelliti

Produttore: Château Pavie

Valutazioni: James Suckling 100/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 97–100/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 99/100, Neal Martin 98/100, Parker 98–100/100, Wine Enthusiast 96–98/100, Wine Spectator 97–100/100

Gradazione alcolica: 14.5 %

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

Numero di articolo: 0473216

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pavie

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

Origine: Francia

Valutazioni: James Suckling 100/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 97–100/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 99/100, Neal Martin 98/100, Parker 98–100/100, Wine Enthusiast 96–98/100, Wine Spectator 97–100/100

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

Gradazione 14.5 %

alcolica:

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