



2020 Château Pavie

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

Nota di degustazione:

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 fino alla fine, trasportato da dalla ciliegia selvatica, da una bella mineralità, da un'elegante astringenza salata e da aromi che permangono per lunghi minuti nella retro olfazione.

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: FR
Regione: Bordeaux
Sottoregione: St-Emilion e Satelliti
Produttore: Château Pavie
Valutazioni: Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 99–100/100, Parker 97–99/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 97–99/100, Decanter 93/100

Gradazione alcolica: 14.5 %
Maturità: 2028-2050
Numero di articolo: 0473220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pavie

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

Origine: FR

Valutazioni: Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling
99–100/100, Parker 97–99/100, WeinWisser
19/20, Antonio Galloni 97–99/100, Decanter
93/100

Maturità: 2028-2050

Gradazione
alcolica: 14.5 %

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