



2020 Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Nota di degustazione:

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 prugnota, 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!

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 Macquin
Valutazioni:	Antonio Galloni 100/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 96+/100, James Suckling 95–96/100, Parker 95+/100
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2030-2049
Numero di articolo:	0194720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: FR

Valutazioni: Antonio Galloni 100/100, Decanter 97/100, Jeb
Dunnuck 96+/100, James Suckling 95–96/100,
Parker 95+/100

Maturità: 2030-2049

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.