



## 2019 Pavillon de la Reine

Pauillac AOC

Una grande annata per Pauillac

### Descrizione del vino:

Il nostro specialista di Bordeaux ha scovato un Pauillac unico: Pavillon de la Reine è stato il vincitore di numerose degustazioni e il suo rapporto qualità-prezzo è sbalorditivo. Soprattutto se si considera che proviene dall'annata del secolo, il 2019. Un Pauillac di prima classe, perfetto per le occasioni speciali. Non aspettate ad approfittare di questa grande opportunità!

### Nota di degustazione:

Granato violaceo con centro saturo che si schiarisce al disco. Bouquet intenso che ricorda la ciliegia Morello matura, belle note di ribes nero e gelatina di more, con liquirizia, un accenno di violetta, cioccolato al latte e tabacco da pipa profumato in fondo. Palato potente con una consistenza vellutata, magnifica abbondanza, tannini maturi e leggermente sostenuti e corpo medio. Nel lungo finale aromatico, un pot-pourri di bacche blu e nere, dragoncello e una leggera mineralità, termina con una delicata astringenza.

### Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pauillac
<b>Produttore:</b>	
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	64% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 11% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	1102919

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pavillon de la Reine**

Pauillac AOC

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	64% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 11% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.