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.

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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pavillon de la Reine

Pauillac AOC

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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch