2021 Château Pavie

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

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

Nota di degustazione:
Un bouquet molto complesso con aromi di mirtillo, liquirizia e dolci di ribes nero e l'ammaliante profumo di violetta. Seguono tenui note di lillà, polenta di frutti rossi e grafite. Un palato complesso, dalla consistenza untuosa e dall'eleganza strutturata, sostenuto da un'incredibile tensione, grande profondità, tannini fitti e corpo potente. Il finale è concentrato e preciso, carico di ribes nero, intense spezie caratteristiche del terroir, elegante astringenza e una sottile nota salina. Può ancora migliorare!
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:	Jeb Dunnuck 95–97+/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, James Suckling 95–96/100, Neal Martin 93–95/100, Vinum 17/20
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2029-2052
Varietà d'uva:	52% Merlot, 30% Cabernet Franc, 18% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0473221

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

Château Pavie

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

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 95–97+/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, James Suckling 95–96/100, Neal Martin 93–95/100, Vinum 17/20
Varietà d'uva:	52% Merlot, 30% Cabernet Franc, 18% Cabernet Sauvignon
Maturità:	2029-2052
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
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.

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