



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:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Château Pavie

Valutazioni:

Jeb Dunnuck 95–97+/100, James Suckling 95–96/100, Neal Martin 93–95/100, Vinum 17/20, WeinWisser 18,5/20, Antonio Galloni 95–97/100

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2029-2052

Numero di articolo:

0473221

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pavie

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

Origine: FR

Valutazioni: Jeb Dunnuck 95–97+/100, James Suckling
95–96/100, Neal Martin 93–95/100, Vinum
17/20, WeinWisser 18,5/20, Antonio Galloni
95–97/100

Maturità: 2029-2052

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.