



2018 Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Nota di degustazione:

Colore rubino scuro profondo, riflessi violacei, sottile schiaritura sul bordo. Bouquet sfaccettato di frutti di bosco e legno pregiato, ciliegie cuore mature, scorza d'arancia fresca, un accenno di vaniglia e torrone. Succoso, di grande eleganza, trama dolce-estratta, tannini setosi, struttura fresca, minerale e di lunga durata, fine dolcezza sul finale, molto armonico, grande potenziale futuro.(Falstaff)

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 Macquin
Valutazioni:	Score 18.5/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2025-2040
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0194718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Score 18.5/20
Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Maturità: 2025-2040
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.