2019 Château Pavie

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

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

Descrizione del vino:
Da quando Gérard Perse ha rilevato l'azienda vinicola situata a 1,5 chilometri a sud-est della città di Saint-Émilion, ha vissuto un'irresistibile ascesa ai vertici assoluti della denominazione. Per anni, i suoi vini rossi a lunga conservazione sono stati tra i migliori e più quotati di Saint-Émilion. Grazie alla sua qualità costantemente superiore, Château Pavie è stato promosso alla categoria Top Producer nel 2012 e da allora è stato classificato come Premier Grand Cru Classé A. Lo stile distintivo della casa è caratterizzato da densità e concentrazione, frutti intensi, ricchezza di sapori e un carattere corposo con una buona dose di tannini vellutati.
Nota di degustazione:
Profumo intenso di violetta e iris nel bouquet denso e complesso, caratterizzato da bacche blu, con note di nettare di ribes rosso, grafite, liquirizia e purea di mirtilli rossi. Palato strutturato e cremoso, tannini stretti, estratto pepato, elegante nucleo minerale e corpo muscoloso. L'astringenza sublime si mescola all'amaro nel finale concentrato e infinito di bacche blu.
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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château Pavie
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Parker 94+/100
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0473219

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pavie

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

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Parker 94+/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di 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