



## 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Emilion e Satelliti
<b>Produttore:</b>	Château Pavie Macquin
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	2025-2040
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0194718

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Pavie Macquin

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	2025-2040
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.