DRINKS.

Château Pavie Saint-Emilion AOC 1er Grand Cru Classé A 2018 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500034
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Saint-Émilion (Bordeaux)
Embouteilleur	Château Pavie, Pimpinelle, 33330 Saint-Émilion, France
Marque	Château Pavie
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	>18 mois
Dégustation	Avec des arômes denses et équilibrés de bois de chêne, de tabac, de chocolat, de prune, de cassis, de mûre, de cuir et de réglisse.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 60% de Merlot, 22% de Cabernet Franc et 18% de Cabernet Sauvignon
Etiquette	graphique, classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon

la bouteille	
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	volaille, fromages, veau et bœuf, agneau

Description

Les vignes étaient déjà cultivées sur le site actuel du domaine du Château Pavie il y a plusieurs siècles. Le fondateur du domaine dans sa forme actuelle est toutefois Albert Porte, qui a repris le domaine de Ferdinand Bouffard en 1919 et a séparé une partie des terres, laissant 37 hectares. Le domaine, qui est situé au sud du village de Saint-Émilion, au-dessus de la Dordogne, est passé à la famille Valette en 1943 et à la famille Perse en 1998. En 2012, le Château Pavie a été classé "Premier Grand Cru Classé (A)". Comme il est typique de la rive droite de Bordeaux, les vins sont principalement composés de merlot plutôt que de cabernet sauvignon. Environ 70 000 bouteilles du premier vin sont mises en bouteille chaque année. Les raisins proviennent de vignes dont l'âge moyen est de 43 ans. La macération dure trois semaines et s'effectue dans des cuves en bois. La fermentation malolactique a lieu en barriques, où le vin est ensuite élevé pendant au moins 18 mois. À cette fin, 70 à 100 % de fûts neufs sont utilisés. Robert Parker et James Suckling ont tous deux attribué 99 points au millésime 2018 - il est recommandé d'ouvrir la bouteille à partir de l'année 2025.
.