



CHÂTEAU PAVIE
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ "A"
A.O.C. SAINT-ÉMILION, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Varietades: 65% Merlot, 25% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: 18 a 32 meses en barricas de roble francés 70 a 100% nuevas.

Capacidad de Guarda: 25 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Es un color rojo rubí profundo.



Aromas a frutos maduros como ciruela y cereza, florales, trufados, tierra mojada y aromas especiados y ahumados.



Sedoso, suave y exuberante, denso y pedregoso, confirmamos las frutas negras maduras con una esencia de regaliz, expreso, cereza y rojo oscuro, el vino es largo, fresco, dulce, flexible y largo.



Se recomienda acompañar con carnes rojas, de caza y platos condimentados.


Château Pavie
1^{er} Grand Cru Classé "A" - Saint-Émilion

Château Pavie

Fue en el siglo IV cuando aparecieron las primeras plantaciones de vid en la región de Saint-Émilion y más particularmente en las laderas de Pavia y Ausone. Es el viñedo más grande de todos los Grands Crus clasificados de Saint-Émilion con 37 hectáreas, de las cuales 8 en la meseta de piedra caliza, 22 en la costa arcillo-caliza y 7 al pie de la costa, compuesta de grava y arcilla y admirablemente bien orientada. Sur.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com