



ACQUISTATO IL

Château Pavie Macquin Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé

Perfetto equilibrio



Svinando

Château Pavie Macquin è un grande rosso di Bordeaux, e nello specifico un grande vino di Saint-Émilion. Questa etichetta rappresenta una perfetta sintesi di terroir, vitigni e sapienza produttiva. Ma procediamo con ordine. Saint-Émilion è una regione che vanta una storia vitivinicola millenaria. Qui, il paesaggio si distingue per le sue colline dolci e per un suolo unico che contribuisce in modo determinante alla struttura e alla complessità dei vini che vi si producono. Château Pavie Macquin, in particolare, è un blend composto per il 79% da Merlot, 19% da Cabernet Franc e 2% da Cabernet Sauvignon. La raccolta manuale, eseguita con particolare cura, permette di selezionare solo gli acini migliori. La vinificazione avviene per gravità, un processo delicato che preserva l'integrità delle uve, e ogni parcella è vinificata separatamente in vasche di cemento, per mantenere la purezza delle espressioni territoriali. L'affinamento avviene sulle fecce fini per un periodo di 16-20 mesi in botti di rovere, di cui il 50% nuove, conferendo al vino una complessità aromatica e una struttura raffinata. L'uso di tecniche come la micro-ossigenazione, che introduce piccole quantità di ossigeno durante la vinificazione, esalta l'espressione aromatica del vino, donandogli profondità e longevità. Si scopre così un vino di rara eleganza, caratterizzato da un colore di un rosso rubino intenso, quasi impenetrabile. Al naso, si apre con note di frutta nera matura, prugne e more, accompagnate da sentori di spezie dolci, tabacco e un accenno di liquirizia. In bocca è potente ma equilibrato, con tannini setosi e ben integrati. La freschezza del Cabernet Franc bilancia la ricchezza del Merlot, regalando un finale lungo e avvolgente. Questo vino è pensato per evolvere nel tempo. Buono già oggi, Château Pavie Macquin raggiungerà la sua piena espressione tra almeno 10 anni. Compagno ideale per carni rosse pregiate, come un filetto di manzo o una costata alla griglia, e si esalta con la selvaggina, come un cosciotto di cervo al forno o un fagiano arrosto.

Oggi ci troviamo nel cuore di Saint-Émilion. Qui sorge Château Pavie Macquin, fondato nel XIX secolo da Albert Macquin, una figura pionieristica che ha saputo lasciare il segno nella storia del vino. Albert Macquin, infatti, è celebre per aver salvato i vigneti francesi dalla catastrofe della fillossera. Fu sua l'intuizione di innestare le viti europee su radici americane resistenti. Pratica ancora oggi ampiamente utilizzata e che non solo ha permesso di salvare i vigneti francesi, ma che ha letteralmente trasformato il mondo dell'enologia. Oggi, i suoi discendenti portano avanti questa eredità con la stessa passione e dedizione, mantenendo lo Château Pavie Macquin tra i più pregiati al mondo. In estate, si trova in una posizione esposta a sud, su terreni non certificati dal divieto degli erbicidi all'uso di fertilizzanti naturali (tisane, decotti, infusi, compost), passando per le rese controllate. Alcune tecniche più moderne permettono di intensificare l'espressione aromatica del vino, come la micro-ossigenazione che consente di introdurre piccole quantità di ossigeno durante le tappe principali della vinificazione. Affinamento sulle fecce fini per 16-20 mesi in botti (di cui il 50% nuove) con un primo travaso dopo 6-10 mesi di invecchiamento e un secondo prima dell'imbottigliamento.

La Vigna

Terreno terreno argillo-calcareo sull'altopiano delle rocce calcaree asteriate della denominazione

**Esposizione
Allevamento
Densità imp.**

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve merlot 79%, cabernet franc 19%, cabernet sauvignon 2%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 15 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Raccolta manuale. Gli acini interi vengono vinificati per gravità, in ogni parcella in vasche di cemento, e ha optato per metodi rispettosi dell'ambiente, anche se non certificati dal divieto degli erbicidi all'uso di fertilizzanti naturali (tisane, decotti, infusi, compost), passando per le rese controllate. Alcune tecniche più moderne permettono di intensificare l'espressione aromatica del vino, come la micro-ossigenazione che consente di introdurre piccole quantità di ossigeno durante le tappe principali della vinificazione. Affinamento sulle fecce fini per 16-20 mesi in botti (di cui il 50% nuove) con un primo travaso dopo 6-10 mesi di invecchiamento e un secondo prima dell'imbottigliamento.

Sensazioni Perfetta espressione del terroir di Saint-Emilion, questa annata 2021 seduce per la sua complessità, delicatezza ed equilibrio.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.