



ACQUISTATO IL

"Arômes de Pavie" Saint-Emilion Grand Cru 2021

2021



Arômes de Pavie: un vino di alto livello che unisce struttura, eleganza e personalità senza compromessi

Arômes de Pavie 2021 è il secondo vino di uno dei nomi più iconici di Saint-Émilion Grand Cru AOC. Nasce dalle stesse colline calcaree che hanno reso celebre il grand vin, con una selezione di parcelle che privilegia eleganza e accessibilità. L'annata 2021, più fresca e tecnica rispetto agli anni precedenti, ha esaltato precisione e definizione aromatica. Il Merlot guida l'assemblaggio, affiancato da Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. La vendemmia è stata condotta con attenzione chirurgica per preservare equilibrio e freschezza naturale. In cantina l'estrazione è stata calibrata per valorizzare finezza e struttura senza eccessi. L'affinamento in rovere integra la trama tannica mantenendo centralità al frutto. Nel calice emergono mora, prugna fresca, grafite e spezie fini. Il sorso è compatto ma dinamico, con progressione lineare e chiusura precisa. È un vino che riflette lo stile Pavie in chiave più immediata, pur mantenendo prospettiva evolutiva. Un Saint-Émilion di spessore, pensato per chi cerca carattere, controllo e coerenza stilistica.

Château Pavie è un'azienda vinicola francese situata a Saint-Émilion, nell'area della Gironda. Si tratta di un prestigioso produttore di vini di Bordeaux, classificato come Premier Grand Cru Classé "A" dal 1955. La sua storia risale al XIII secolo. Nel corso dei secoli, il castello è stato posseduto da diverse famiglie, tra cui i Rothschild e i Perse, attuali proprietari, con una lunga tradizione nella produzione di vini di alta qualità. Château Pavie ha una cantina sotterranea che risale al XIII secolo. Qui i suoi vini riposano indisturbati per anni, acquisendo complessità e piacevolezza. Da provare!

La Vigna	
Terreno	Argilloso-calcareo su calcare con asterios
Esposizione	sud-est
Allevamento	Guyot
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	merlot 65%, cabernet franc 25%, cabernet sauvignon 10%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10-15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione malolattica in botte e affinamento, a seconda delle annate, dal 70% al 100% di rovere nuovo, per 18-32 mesi.
Sensazioni	Colore granato viola intenso. Note di frutti rossi e neri, cioccolato e tostati, aromi floreali e di grafite. In bocca è fresco, gustoso e vivace, con un finale lungo e minerale.

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821