



Château Pavie, 2019, A.O.P Saint-Émilion Grand Cru, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Saint-Émilion Grand Cru**

Cépages : **Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon**

Degré d'alcool : **14.5% vol**

Niveau de garde : **5 ans et plus : A Garder**

La Dégustation

Température de service

16°-18°

Robe

La robe est intense et profonde.

Nez

Complexe, fruits noirs mûrs et frais, compote de mûre fraîche, gourmandise et densité.

Bouche

Fruit noir au palais, attaque souple, tanins au grain très serré et délicat à la fois. Très belle maturité et juste dans la notion de fruit, boisé fin et délicat. Opulence et fraîcheur à la fois.

Accords mets-vins

Barbecue, Viande rouge, Charcuterie

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Bordeaux

Le Saviez-vous ? La légende raconte que les cannelés sont nés grâce aux vins de Bordeaux. Au XVIII^e siècle, les blancs d'œufs étaient utilisés pour le collage des vins ; une étape essentielle pour la stabilité et la conservation du vin... Mais que faire des jaunes ? Ce sont les religieuses du couvent des Annonciades à Sainte-Eulalie en Gironde qui les récupéraient pour en faire des gâteaux : les fameux cannelés.