

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Pavie Saint-Émilion Grand Cru Classé 2009
Vinícola	Château Pavie
Safra	2009
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Saint-Émilion
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14%
Maturação	18 a 32 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2050
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	100 pts Wine Advocate 100 pts Jeb Dunnuck 100 pts The Wine Independent 98 pts James Suckling 98 pts Adrian van Velsen 98 pts Wine Spectator 97 pts Jeff Leve 96 pts Falstaff 96 pts Vinous Media 95 pts Jeannie Cho Lee 95 pts Wine Enthusiast 94 pts Gilbert & Gaillard

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Château Pavie cunhou uma grande reputação em Bordeaux. Adquirido por Gerard Perse em 1998, passou por uma intensa transformação, que também resultou no convite para Michel Rolland atuar como consultor. Em 2012, sua excelência foi reconhecida com a promoção para Premier Grand Cru Classe A de Saint-Émilion. Desde então, o grand vin do Château Pavie tem se posicionado uma das grandes referências na região, e reconhecido pela crítica com sucessivos 100 pontos, como os obtidos na safra 2009 por Robert Parker e Jeb Dunnuck. "De cor granada profunda, o Pavie 2009 sai sem esforço e profundamente do copo com aromas de ameixas assadas, bolo de especiarias, sândalo, bolo da Floresta Negra e torta de mirtilo, seguidos por uma corrente subjacente perfumada de potpourri, charutos não defumados e bouquet garni. Encorpado, rico e macio, é pura sedução na boca, oferecendo uma textura firme, mas aveludada, e muito frescor para emoldurar a fruta opulenta, terminando muito longo e mineral." Semelhante em estilo ao sucesso de bilheteria de 2005, o Pavie de 2009 é outro vinho mágico e lendário da família Perse que está no topo da minha escala. Feito com 70% Merlot, 20% Cabernet Franc e 10% Cabernet Sauvignon, criado em 80% de carvalho francês novo, sua cor roxa saturada é seguida por um buquê enorme de groselhas negras, terra queimada, chocolate, grafite e lápis de grafite, com uma incrível sensação de mineralidade. Profundo, encorpado e notavelmente concentrado e intenso, ele

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	INTENSIDADE	baixa	alta			
	EVOLUÇÃO	primário	terciário			
Análise olfativa	INTENSIDADE	baixa	alta			
	DESCRÍÇÃO	notas profundas, que mesclam mirtilo, cereja e ameixa, com um leque complexo de especiarias, charuto, flores secas e aromas minerais				
Análise gustativa	INTENSIDADE	baixa	alta			
	DOÇURA	seco	doce			
Análise gustativa	ACIDEZ	baixa	alta			
	TANINO	baixa	alta			
Análise gustativa	CORPO	leve	encorpado			
	PERSISTÊNCIA	curta	longa			
CULINÁRIA		DESCRÍÇÃO encorpado, com taninos mastigáveis, acidez vigorosa e acabamento impecável; as notas sensoriais se mostram com muita definição, concentração e complexidade, além de um fim de boca notavelmente mineral				
	CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno	
		cordeiro	gado	caça	curada	
	QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros	
		hortaliças	legumes	cereais	cogumelos	
	DA TERRA	amidos	massas	risotos	polenta	tubérculos
		pimentas	ervas	especiarias	aromáticos	
	AMIDOS	oleaginosas	frutas	sobremesas	chocolate	
		DESCRÍÇÃO lampreia à la Bordelaise, costeletas de cordeiro, codorna assada, boeuf bourguignon, prime rib, ovos mexidos com trufas				

ainda permanece perfeitamente equilibrado e leve, com taninos construtivos, mas doces. Ainda é um bebê, mas é uma bebida mágica hoje, dada sua opulência, pureza e equilíbrio." 100 pts Jeb Dunnuck