

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 Châteu 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 profundo, 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. " 100 pts Wine Advocate

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

DESCRIÇÃO

granada profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

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

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

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

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

lampreia à la Bordelaise, costeletas de cordeiro, codorna assada, boeuf bourguignon, prime rib, ovos mexidos com trufas



CULINÁRIA

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