

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Château Pavie Saint-Émilion Grand Cru Classé 2009
<b>Vinicola</b>	Château Pavie
<b>Safra</b>	2009
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Bordeaux
<b>SubRegião</b>	Saint-Émilion
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	18 a 32 meses em barricas de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2050
<b>Decanter</b>	60 a 180 minutos
<b>Premiações</b>	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 garní. 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

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

granada profundo



### Análise olfativa

#### 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 Bordelaise, costeletas de cordeiro, codorna assada, boeuf bourguignon, prime rib, ovos mexidos com trufas



### CULINÁRIA

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 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**