

CHATEAU PAVIE 2006

ШАТО ПАВИ 2006



Вино красное сухое

Аппелласьон: Saint-Emilion Grand Cru AOC

Сорта винограда: Мерло, Каберне Фран, Каберне Совиньон

Содержание алкоголя: 14%



Château Pavie – одно из лучших вин в аппеллясьоне; хозяйство, которое имеет статус «А» в классификации Сен-Эмильона Premier Grand Cru Classé.

На склонах Шато Пави виноградники возделывали еще древние римляне в IV веке до н.э. Тем не менее, известность Шато Пави приобрел почти две тысячи лет спустя. В середине 19 века Шато Пави уже определенно был известным производителем вин.

В 1885 году часть Шато Пави была продана известному бордоскому негоданту Фердинанду Бофару, увеличившему площадь поместья до 50 га, сделав его самым крупным хозяйством в Правобережье. Позже поместье было продано семье Valette, при которой оно получило свой статус Premier Grand Cru Classé. А в 1998 году его приобрел Gerard Perse, при котором Шато Пави получило свое второе рождение.

Сегодня виноградники Шато Пави имеют площадь 45 га и делятся на три терруара, исходя из типов почв и микроклиматических зон. Почвы представляют собой большие залежи известняка (в верхней части плато), глубокой глины (на склонах) и, в нижней части виноградников, песок, гравий и глина. Терруар виноградников не способствует раннему вызреванию ягод; Шато Пави одни из последних в Сен-Эмильоне заканчивают сбор урожая.

Винификация и выдержка вина:

Собранные виноград проходит оптическую сортировку. Винификация вина при контролируемой температуре 20 С в дубовых чанах. Яблочно-молочное брожение проходит в бочках. Вино выдерживается 18 месяцев в бочках из французского дуба (на 80% новый дуб). Разливается вино по бутылкам без оклейки и фильтрации.

Оценки и рейтинги:

Robert Parker – 96 баллов;

Wine Spectator – 96 баллов;

Stephen Tanzer – 95 баллов;

Wine Enthusiast – 95 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий, темно-фиолетовый.

Аромат: Ноты цветов, жареных кофейных зерен, черной смородины, спелых черных фруктов, лакрицы и ванили.

Вкус: Полнотелое, с хорошей, гладкой структурой, элегантными танинами и богатым, продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Различные блюда из говядины, свинины или утки. Температура подачи: 16-18 °С.