



Château Pavie Macquin Premier Grand Cru Classé

Bordeaux, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. De bodem bestaat uit klei met een kalklaag die loopt van 20 cm tot 1,5 meter onder de oppervlakte.

VINIFICATIE: Na handmatige selectie van alleen de beste druiven volgt een traditionele vergisting. Aansluitend rijpt de wijn op 80% nieuw eikenhouten vaten. De wijn rijpt afzonderlijk en wordt pas op het laatste moment geblend.

DRUIVEN: merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Donker van kleur met de geur van bessen, rijpe kersen en hout. Krachtig, volfruitig met pruimen en een vette structuur naast aangename tannines. Kan uitstekend ouderen.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker bij gebraden vederwild, klassieke bereidingen van rundvlees en harde kazen.

WEETJE: In september 2006 werd het classificatie systeem van Saint-Emilion herzien en werd Château Pavie Macquin gepromoveerd tot het felbegeerde niveau van Premier Grand Cru Classé.



De geschiedenis van Château Pavie Macquin begint bij één man: Albert Macquin (1852-1911). Hij bedacht het idee om in Saint-Emilion de wijnstokken te enten op Amerikaanse onderstammen. Op deze manier wist hij de regio te redden van de ondergang door phylloxera. Vandaag de dag bestaat het domein uit vijftien hectare, grotendeels beplant met merlot, een klein gedeelte cabernet sauvignon en een nog kleiner deel cabernet franc. Sinds 1994 wordt dit domein bestierd door de familie Thienpont. Deze van oorsprong Vlaamse familie heeft ook wijngaardbezit in Pomerol en Côtes de Francs.