

מיוצר על ידי צוות שאטו פאבי המהולל מכרמים בבעלות המשפחה בגדה הימנית על פי הרוח, הסגנון וההקפדה המאפיינים את היקב הגדול.

תהליך ייצור

בציר ידני, תסיסה במכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה, התיישנות בת 15 חודשים בחביות עץ בנות שנה.

אזור גידול: בורדו, צרפת



זן ענבים: מרלו (65%), קברנה פרנק (20%), קברנה סובינון (15%)



התיישנות בחביות: 15 חודשים



מיוצר על ידי צוות שאטו פאבי המהולל מכרמים בבעלות המשפחה בסנט-אמיליון ובקסטיון קוט דה בורדו בגדה הימנית על פי הרוח, הסגנון וההקפדה המאפיינים את האח הגדול. היין מציג אופי פירותי מרוכז עם אלגנטיות רבה ואיכות מעולה.

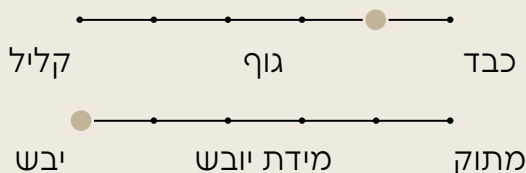
כשרות: לא כשר



סוג יין: יין אדום



נפח: 750 מ"ל



אספיריט דה פאבי

אספיריט דה פאבי
Esprit De Pavie

