



Pavillon Rouge

du Château Margaux, Margaux AOC

Philippe aime le style classique

Description:

Au sens strict, le Pavillon Rouge est plus le deuxième vin de Château Margaux qu'un second vin classique. La qualité est désormais très proche de celle du premier vin, car toutes les parcelles concernées ont contribué à l'assemblage du Grand Vin il n'y a pas si longtemps. Même si le Pavillon Rouge n'atteint pas tout à fait le niveau du Premier Cru en termes de complexité et de profondeur, la «magie» de Margaux - le jeu aromatique séduisant et l'équilibre subtil entre puissance et douceur - est perceptible à chaque gorgée.

Profil aromatique:

Pourpre, disque rubis. Nez séduisant de mûres, de myrtilles des Alpes, de cassis et de romarin frais. Milieu de bouche velouté, tanins souples, presque absorbés, racé, cohérent et dense. Finale droite et compacte, aux nuances de baies noires, d'estragon et de bois noble.

Accompagne idéalement:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: France
Sous-région: Margaux
Producteur: Margaux AOC
Vol. alcool: 14.0%
N° article: 0500723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pavillon Rouge

du Château Margaux
Margaux AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 97/100, Vinum 95/100, Score 18.5/20
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.