



Pavillon Rouge

du Château Margaux, Margaux AOC

Philippe aime le style classique

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Sous-région: Mar

Produzent: Margaux AOC

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2045

Cépage(s): 75% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0500720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pavillon Rouge

du Château Margaux
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96-97/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 94/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
Cépage(s):	75% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.