



2016 Pavillon Rouge

du Château Margaux, Margaux AOC

Note de dégustation:

Pourpre-grenat, violet sur le disque. Bouquet concentré de baies bleues, viennent ensuite des parfums de violettes et de peau de prune. Etoffée, plein d'élégance et délicatesse, il se termine avec une belle fraîcheur sur des notes de cassis et d'Earl Grey. Un très bon vin !

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine: France

Région: Bordeaux

Sous-région: Margaux

Producteur: Château Margaux

Notation(s): James Suckling 95/100, Parker 93+/100, Wine Enthusiast 94-96/100

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2040

Référence: 0500716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pavillon Rouge

du Château Margaux
Margaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 95/100, Parker 93+/100, Wine Enthusiast 94–96/100
Apogée:	jusqu'en 2040
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.