



2018 Pavillon Rouge

du Château Margaux, Margaux AOC

Note de dégustation:

Grenat, violet sur le disque. Bouquet discret de baies sauvages, puis de cassis, de violette et de réglisse. Bouche puissante avec des tannins soutenus et un extrait mûr et charnu. La minéralité vient soutenir la finale aromatique, finement cassante, rappelant un peu le graphite et les petits fruits noirs séchés. Ira encore en progressant.

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 95–96/100, Parker 93–95/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18+/20, Jeb Dunnock 93–95/100
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	69% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 9% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Référence:	0500718

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 95–96/100, Parker 93–95/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18+/20, Jeb Dunnock 93–95/100
Cépage(s): 69% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 9% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 20 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.