



2020 Pavillon Rouge

du Château Margaux, Margaux AOC

Philippe aime le style classique

Note de dégustation:

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 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 96–97/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18+/20, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 94/100

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

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

Référence: 0500720

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 96–97/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18+/20, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 94/100
Cépage(s): 75% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.