



## Pavillon Rouge

du Château Margaux, Margaux AOC

Philippe ama lo stile classico

### **Descrizione:**

A rigore, il Pavillon Rouge è più il secondo vino di Château Margaux che un classico secondo vino. La qualità è ormai molto vicina a quella del Premier Cru, poiché tutte le parcelle interessate hanno contribuito all'assemblaggio del Grand Vin non molto tempo fa. Sebbene il Pavillon Rouge non raggiunga il livello del Premier Cru in termini di complessità e profondità, la \"magia\" di Margaux - il seducente gioco di aromi e il sottile equilibrio tra potenza e dolcezza - è percepibile a ogni sorso.

### **Profilo aromatico:**

Disco viola e rubino. Naso seducente di more, mirtilli alpini, ribes nero e rosmarino fresco. Palato medio vellutato, con tannini morbidi e quasi assorbiti, rabbioso, consistente e denso. Finale diretto e compatto, con note di bacche nere, dragoncello e legno nobile.

### **Ideale con:**

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido.

### **Temperatura:**

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

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Margaux

**Produttore:** Margaux AOC

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Numero articolo:** 0500723

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Pavillon Rouge**

du Château Margaux  
Margaux AOC

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