

Pavillon Rouge

du Château Margaux, Margaux AOC

Philippe ama lo stile classico

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Appellation: Mar

Produzent: Margaux AOC

Allevamento: 22 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2026-2042

Varietà d'uva: 76% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0500719



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pavillon Rouge

du Château Margaux
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Parker 95/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	76% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 3% Petit Verdot
Da bere:	2026-2042
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	22 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.