



## 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

**Produttore:** Margaux AOC

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2045

**Varietà d'uva:** 75% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

**Artikelnnummer:** 0500720

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Pavillon Rouge

du Château Margaux  
Margaux AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96-97/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 94/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	75% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2045
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.