

## 2017 Pavillon Rouge

du Château Margaux, Margaux AOC

Philippe ama lo stile classico

### **Descrizione del vino:**

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 dei 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.

### **Nota di degustazione:**

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.

### **Abbinamenti:**

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

### **Consigli per il consumo:**

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

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Margaux
<b>Produttore:</b>	Château Margaux
<b>Valutazioni:</b>	Parker 92/100, Score 18.5/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	0500717



## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pavillon Rouge**

du Château Margaux  
Margaux AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 92/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.