

2017 Pavillon Rouge

du Château Margaux, Margaux AOC

Philippe aime le style classique

Description:

Au sens strict, le Pavillon Rouge est plus le deuxième vin de Château Margaux qu'un second vin classique. La qualité est désormais très proche de celle du premier vin, car toutes les parcelles concernées ont contribué à l'assemblage du Grand Vin il n'y a pas si longtemps. Même si le Pavillon Rouge n'atteint pas tout à fait le niveau du Premier Cru en termes de complexité et de profondeur, la «magie» de Margaux - le jeu aromatique séduisant et l'équilibre subtil entre puissance et douceur - est perceptible à chaque gorgée.

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):	Parker 92/100, Score 18.5/20
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	
Référence:	0500717



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pavillon Rouge

du Château Margaux
Margaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.