



2020 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.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Margaux

Produttore:

Château Margaux

Valutazioni:

James Suckling 96-97/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 94/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18+/20

Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

2025-2045

Varietà d'uva:

75% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0500720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pavillon Rouge

du Château Margaux
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96–97/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 94/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18+/20
Varietà d'uva:	75% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Maturità:	2025-2045
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.