

2019 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 96/100, Score 18.5/20, Parker 95/100
Vinificazione:	22 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2026-2042
Varietà d'uva:	76% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 3% Petit Verdot
Numero di articolo:	0500719



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pavillon Rouge

du Château Margaux
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Parker 95/100
Varietà d'uva:	76% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 3% Petit Verdot
Maturità:	2026-2042
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.