Wijnfiche

# Pavillon Rouge - Sec. Vin du Chateau Margaux | Margaux Frankrijk (MARGAUX) — 2020

**Domein**

**Ch. Margaux**

Château Margaux is een van de beroemdste wijndomeinen ter wereld, gelegen in de Médoc. Het domein omvat 265 hectare en is geclassificeerd als Premier Grand Cru Classé volgens de Bordeauxclassificatie van 1855. Na een moeilijke periode in de jaren 1970 werd het domein in 1977 gekocht door André Mentzelopoulos, die fors investeerde in de wijngaard en de kwaliteit van de wijn. Na zijn overlijden in 1980 nam zijn dochter Corinne Mentzelopoulos de leiding over en zette zij deze koers voort. Begin jaren 1990 ging zij een samenwerking aan met de familie Agnelli. In 2003 kocht zij hun aandeel terug en werd opnieuw enig aandeelhouder. Onder haar leiding groeide Château Margaux uit tot een van de absolute referenties van de grote wijnen van Bordeaux.

**Vinificatie**

Pavillon Rouge wordt gemaakt met dezelfde precisie en aandacht als de Grand Vin. De druiven zijn afkomstig van de karakteristieke percelen van het domein en worden streng geselecteerd en per perceel verwerkt. Cabernet Sauvignon vormt de basis van de assemblage en wordt aangevuld met Merlot, Cabernet Franc en Petit Verdot. De wijn rijpt circa 20 maanden, waarvan bijna 60% in nieuwe Franse eiken barriques. Deze élevage zorgt voor een fijne structuur, zijdezachte textuur en goed geïntegreerd hout.

**Smaak**

Een klassieke Bordeaux met finesse, structuur en frisheid. De wijn toont zuiver donker fruit, aangevuld met florale en kruidige nuances. De Cabernet Sauvignon zorgt voor structuur, lengte en bewaarpotentieel, terwijl Merlot rondheid en fruitige expressie toevoegt. In de mond is de wijn geconcentreerd en krachtig, maar tegelijk soepel en elegant, met zijdezachte tannines. De afdronk is lang en verfijnd, met een mooie frisheid.

**Gerechten**

Wild - haas | Vlees - gegrild | Lam | Konijn

**Algemene info**

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (75%), Merlot (18%), Petit Verdot (5%), Cabernet Franc (2%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Soepel sappig

