

Pavillon Rouge – Sec. Vin du Château Margaux | Margaux Frankrijk (MARGAUX) – 2016

Vinification

Les vendanges de rouge se sont déroulées du 18 septembre au 6 octobre. La petite taille des baies de raisin et leur pellicule plus épaisse laissent présager une concentration tannique très élevée. Les conditions climatiques de 2015 sont en fait caractéristiques des très grands millésimes comme 2005, 2009 et 2010.

Dégustation

Il amène une trame dense, une bouche ample, une finale longue soutenue par des arômes de menthe poivrée et de sève.

Mets adaptées

Gibier - Lapin, Lièvre, Viande de bœuf - grillée, Viande d'agneau - grillée

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (13%), Cabernet Sauvignon (84%), Petit Verdot (3%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 17°

