



Wijnfiche

Pavillon Rouge – Sec. Vin du Château Margaux | Margaux France (MARGAUX) – 2017

Domaine

Ch. Margaux

Château Margaux is één van de beroemdste wijngaarden ter wereld, gelegen in de Médoc. Het domein omvat 262 hectaren. Château Margaux is geclassificeerd als Premier Grand Cru Classé volgens het classificatiesysteem voor Bordeauxwijn van 1855. In de jaren 1950/1960 tot en met 1976 kon Château Margaux niet voldoen aan de verwachting die aan een Premier cru wordt gesteld. Na de aankoop van het domein in 1977 door de familie Mentzelopoulos kwam aan deze zwakke periode een resoluut einde. Door forse investeringen in de verwaarloosde wijngaard, maakte het domein in één keer de sprong van zwakste Premier cru naar één van de beste. In 1992 werden Perrier mineraalwater en de Italiaanse familie Agnelli (o.a. eigenaren van Fiat) door een complexe, internationale transactie mede-eigenaren van het château, maar Corinne Mentzelopoulos bleef de leiding houden. De harmonieuze samenwerking duurde 10 jaar, totdat de Agnelli groep in 2003 besloot hun aandeel in Château Margaux te verkopen. Corinne Mentzelopoulos kocht ze onmiddellijk terug en werd daarmee enig aandeelhouder van het domein.

Vinification

De tweede wijn wordt met hetzelfde vakmanschap als de grote wijn gemaakt. Manuele oogst en zorgvuldige selectie van de beste druiven, weliswaar van jongere wijngaarden. Rijping op Franse eiken vaten en een assemblage van de sappen die niet voor de eerste wijn gebruikt worden.

Dégustation

Ce vin présente une structure tannique remarquable, puissante et soyeuse à la fois. Les 76% de cabernet sauvignon qui composent ce vin lui confèrent une longueur en bouche exceptionnelle. Les 17% de merlot contribuent largement à l'expression aromatique douce et fruitée du Pavillon Rouge.

Mets adaptées

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

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (76%), Merlot (17%), Cabernet Franc (4%), Petit Verdot (3%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 17°C

