Wijnfiche

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

Domaine

Ch. Margaux

Château Margaux est l'un des domaines viticoles les plus célèbres au monde, situé dans le Médoc. Le domaine s'étend sur 265 hectares et est classé Premier Grand Cru Classé selon la Classification des Grands Crus de Bordeaux de 1855. Après une période difficile dans les années 1970, le domaine fut acquis en 1977 par André Mentzelopoulos, qui investit considérablement dans le vignoble et la qualité des vins. À sa mort en 1980, sa fille Corinne Mentzelopoulos prit la direction du domaine et poursuivit son œuvre. Au début des années 1990, elle s'associa à la famille Agnelli. En 2003, elle racheta leur participation et redevint l'unique propriétaire. Sous sa direction, Château Margaux s'imposa comme l'une des références absolues parmi les grands vins de Bordeaux.

Vinification

Le Pavillon Rouge est élaboré avec la même précision et le même soin que le Grand Vin. Les raisins proviennent des parcelles caractéristiques du domaine et sont rigoureusement sélectionnés et vinifiés parcelle par parcelle. Le Cabernet Sauvignon constitue la base de l'assemblage, complété par le Merlot, le Cabernet Franc et le Petit Verdot. Le vin est élevé pendant environ 20 mois, dont près de 60 % en barriques neuves de chêne français. Cet élevage apporte finesse, structure, texture soyeuse et un boisé bien intégré.

Dégustation

Un Bordeaux classique alliant finesse, structure et fraîcheur. Le vin exprime un fruit noir pur, complété par des nuances florales et épicées. Le Cabernet Sauvignon apporte structure, longueur et potentiel de garde, tandis que le Merlot apporte rondeur et expression fruitée. En bouche, le vin est concentré et puissant, tout en restant souple et élégant, avec des tanins soyeux. La finale est longue et raffinée, portée par une belle fraîcheur.

Mets adaptées

Lièvre | Viande - grillée | Agneau | Lapin

Caractéristiques

Type: Vin rouge

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Souple et juteux

