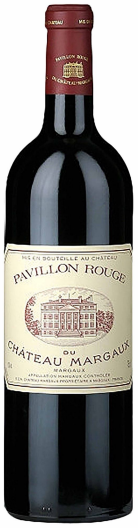
Pavillon Rouge 2022

CHF 195.00 | 10 cl = CHF 26.00

Pavillon Rouge du Château Margaux 2022 est considéré par la presse comme l'un des meilleurs seconds vins. Le nez est profond et parfumé de baies rouges et noires. Des arômes de cerises et de framboises s'entremêlent avec de délicates notes de lilas ainsi que de nobles épices provenant de l'élevage sous bois. L'intensité des arômes est envoûtante. En bouche, le vin est concentré et corsé, avec une structure tannique veloutée et une acidité juteuse. Les arômes sont également intenses et clairs en bouche.



Producteur	Château Margaux
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2057
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	594072
Avis	Robert Parker 94/100 Falstaff 96/100 Antonio Galloni (Vinous) 94/100 James Suckling 95/100 Jeb Dunnuck 96/100

Terroir

Les sols calcaires, qui ne stockent l'eau que brièvement, obligent les ceps à s'enraciner profondément, afin d'atteindre les sources d'eau plus profondes. Les couches supérieures des sols locaux, qui font entre quatre et onze mètres d'épaisseur, sont composées de galets de taille moyenne, qui stockent la chaleur du jour pour la retransmettre aux vignes durant la nuit.

Histoire

Depuis que Pierre de Lestonnac a fondé Château Margaux au XVIe siècle, les cépages rouges et blancs du domaine ont été strictement séparés, aussi bien dans les vignobles que dans la production du vin. Steward Berlon a été le premier propriétaire du domaine à vouloir combiner les cépages. En 1815, Louis Combes acquit le domaine et y fit construire un bâtiment monumental, qui fut parfois comparé au légendaire château de Versailles. Les propriétaires suivants, Alexandre Aguado, Emily Macdonnel, Fernand Ginestet ainsi qu'André et Corinne Mentzelopoulos, parvinrent à poursuivre le perfectionnement des vins produits, permettant à Château Margaux de se hisser en tête des domaines locaux. Aujourd'hui, le domaine, qui compte parmi les plus chers de France, continue à être dirigé par Corinne Mentzelopoulos. Château Margaux dispose d'une surface de 265 hectares, dont 100 hectares sont consacrés à la vigne. Les cépages dominants de vin rouge sont le cabernet sauvignon, le merlot, le cabernet franc et le petit verdot, qui couvrent près de 87 hectares. Les 13 hectares restants sont dédiés au sauvignon blanc, qui sert de base au succulent vin blanc «Pavillon Blanc».