



Pavillon Rouge de Château Margaux 2024 (Subskription)

Producteur	Château Margaux
Type d'article	Souscriptions
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2024
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2059
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	594074



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 XVI^e 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».

