



Pavillon Rouge de Château Margaux 2024 (Subscription)

CHF 108.00 | 10 cl = CHF 14.40

Produttore	Château Margaux
Categoria	Sottoscrizioni
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Margaux
Classificazione	AC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2059
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	594074



Terroir

Sui terreni calcarei, in grado di conservare acqua solo per un breve periodo, le viti sono costrette a far crescere le proprie radici molto in profondità, al fine di raggiungere le riserve d'acqua. Gli strati superiori dei terreni locali, con uno spessore tra i quattro e gli undici metri, sono composti da ciottoli di media grandezza, che di notte rilasciano alle viti il calore immagazzinato durante il giorno.

Storia





Dalla fondazione per mano di Pierre de Lestonnac dello Château Margaux nel XVI secolo, i vitigni bianchi e rossi dell'azienda sono stati tenuti ben distinti sia nei vigneti sia in fase di vinificazione. Steward Berlon fu il primo proprietario della cantina a sapere come combinare i vitigni. Nel 1815, Louis Combes acquistò la tenuta e promosse la costruzione di un monumentale e sontuoso edificio che fu paragonato all'importante castello di Versailles. I successivi proprietari, Alexandre Aguado, Emily Macdonnel, Fernand Ginestet, nonché André e Corinne Mentzelopoulos, riuscirono a migliorare con costanza la qualità dei vini prodotti, rendendo Château Margaux una delle migliori cantine del luogo. Ancora oggi, la tenuta gestita da Corinne Mentzelopoulos è annoverata tra le più costose in Francia. Château Margaux abbraccia una superficie di 265 ettari, con circa 100 ettari piantati a vite. Le varietà di vino rosso predominanti sono il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Cabernet Franc e il Petit Verdot e occupano circa 87 ettari della superficie coltivata. Tredici ettari sono invece dedicati al vitigno Sauvignon Blanc, base per il delizioso vino bianco «Pavillon Blanc».

