

# Pavillon Rouge du Château Margaux – 2018

## Pavillon Rouge du Château Margaux 2018

### Le Domaine

Le **Pavillon Rouge du Château Margaux** est le second vin du prestigieux **Château Margaux**, Premier Grand Cru Classé 1855 du Médoc. Créé au début du XX<sup>e</sup> siècle, il s'est imposé comme l'un des seconds vins les plus réputés de Bordeaux, reflétant le style raffiné et élégant de son grand vin.

La sélection parcellaire stricte et le savoir-faire de l'équipe technique permettent au Pavillon Rouge d'allier accessibilité plus rapide et complexité digne des grands vins de Margaux.

---

### Terroir & Millésime 2018

**Millésime 2018** : Année exceptionnelle à Bordeaux, marquée par un été chaud et sec, suivi de pluies bénéfiques en septembre. Les raisins ont atteint une maturité parfaite, offrant richesse, concentration et équilibre.

**Sol** : Graves profondes et sols graveleux-sablo-argileux typiques de l'appellation Margaux, idéals pour le Cabernet Sauvignon et le Merlot.

**Climat** : Océanique tempéré, influencé par l'estuaire de la Gironde, permettant une maturation régulière et préservant l'acidité malgré la chaleur estivale.

---

### Cépages

- Cabernet Sauvignon : ≈ 69 %

- Merlot : ≈ 19 %

- Petit Verdot : ≈ 9 %
  - Cabernet Franc : ≈ 3 %
- 

## Dégustation

- **Nez** : Élégant et raffiné, dominé par les fruits noirs mûrs (cassis, mûre), avec des notes florales (violette), épicées et un boisé subtil et noble.
  - **Bouche** : Ample, soyeuse et structurée, avec des tanins fins et précis. Le vin combine puissance et délicatesse, avec une trame fruitée juteuse et équilibrée.
  - **Finale** : Longue et persistante, marquée par l'élégance et la profondeur caractéristiques de Margaux.
- 

## Potentiel de garde & Accords

**Potentiel de garde** : Déjà charmeur après 5 à 6 ans, il se développera pleinement entre **2025 et 2040** et peut évoluer harmonieusement au-delà.

### Accords mets :

- Filet de bœuf rôti ou côte de veau
- Agneau rôti ou grillé
- Gibier fin (chevreuil, faisan)
- Volaille fermière en sauce
- Fromages affinés à pâte dure (Comté, Beaufort, Parmesan)