

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^e 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 : $\approx 9\%$
 - Cabernet Franc : $\approx 3\%$
-

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)