PAVILLON ROUGE DU CHÂTEAU MARGAUX 2007





La producción de un segundo vino, probablemente se remonta a comienzos del siglo XVII, ya que es inseparable de la búsqueda de la excelencia que comenzó en ese momento. Se comercializaba bajo el nombre de "Château Margaux segundo vino", y tomó su actual nombre de Pavillon Rouge du Château Margaux en 1908.

Después de un parón entre los años treinta y mediados de los setenta, su producción se reinició con la llegada de André Mentzelopoulos en 1977. Desde mediados de la década de 1990, la creación de un tercer vino, a su vez, permitió una selección más rigurosa para Pavillon Rouge. Desde hace ya bastantes años, un tercio de la cosecha es para el primer vino, apenas el 30% para el Pavillon Rouge, y el resto se divide entre el tercer y cuarto vino.

La calidad de Pavillon Rouge se acerca mucho a la del primer vino porque todas las parcelas involucradas contribuyeron a la mezcla de Château Margaux no hace mucho tiempo. Por supuesto que no tiene la misma complejidad, la misma profundidad, la misma "magia", pero los sabores son muy parecidos y el equilibrio en la boca conduce a los mismos sentidos sutiles de potencia y suavidad. En general, está listo para beber un poco más temprano, conservando un excelente potencial para envejecer en gran medida más allá de 30 o 40 años.

Añada:	2007
Productor:	Château Margaux
Denominación:	Appellation Margaux Contrôlée
Origen:	Francia / Bordeaux / Margaux
Graduación:	13,5 º
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Cabernet Sauvignon 63%, Merlot 33%, Cabernet Franc 3%, Petit Verdot 1%
Producción:	115.000 botellas
Edad del viñedo:	35 años
Densidad de la plantación:	10.000 cepas/ha
Superficie del viñedo:	82 ha
Suelo:	Arcilla y grava
Rendimiento por hectárea:	3 hl/ha
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Tradicional en toneles de roble
Crianza:	18-24 meses
Tipo de barrica:	Roble francés 100% nueva
Temperatura de servicio:	16-18°C
Tipo de vino:	Tintos Burdeos

MARIDAJE

Carnes rojas (ternera, cordero,buey, cerdo), pollo asado, pato, quesos, setas y carnes de caza.

NOTAS DE CATA

Color rubí-púrpura. Exhibe aromas de flores, grosella negra, cereza, humo y tierra. Con buena frescura, de buen cuerpo, fruta abundante y taninos dulces.

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es