



## PAVILLON ROUGE DU CHÂTEAU MARGAUX

2º VINO DE CHÂTEAU MARGAUX  
A.O.C. MARGAUX, FRANCIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedades:** 63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 3% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc.

**Alcohol:** 14,0 %

**Reposo:** 18 a 24 meses en barricas de roble francés 100% nuevas.

**Capacidad de Guarda:** 15 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 ° C

### NOTAS DEL SOMMELIER



Un color rojo rubí intenso.



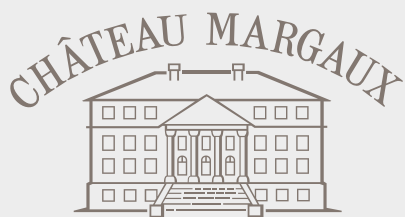
Fragancias florales, frutas rojas y negras con gran intensidad.



Ataque sedoso con texturas muy finas, fruta roja madura con vibrante acidez y taninos que resaltan más en segunda etapa en boca, retrogusto elegante y amplio con notas especiadas a canela y vainilla, termina largo con caramelos y café.



Se recomienda acompañar con carnes rojas, de caza y platos condimentados.



### La Bodega

La más grande y meridional de las prestigiosas A.O.C. del Médoc tiene fama gracias a la admirable elegancia de sus vinos, entre los cuales 21 tienen la clasificación de Crus Classés. La calidad del terruño de Margaux, con sus lechos de grava pobres y bien drenados, se revela como excepcional para la Cabernet Sauvignon y la Merlot, que aquí expresan un especial refinamiento en sus aromas, taninos y textura. Cru emblemático de esta zona que lleva, además, su nombre, el Château Margaux es el ejemplo perfecto del equilibrio entre potencia, densidad y elegancia.



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)