



PAVILLON BLANC DU CHÂTEAU MARGAUX

A.O.C. MARGAUX, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Alcohol: 12,5 %

Reposo: 8 meses en barricas de roble Francés, 20% nuevas.

Capacidad de Guarda: 15 años

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Amarillo pálido con reflejos verdes.



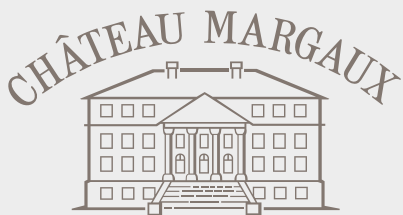
La nariz evoca melocotones frescos, pomelos rosados y almendras con toques de hierbas secas, piedra triturada, pimienta de Jamaica y panal de miel, además de flor de saúco.



El paladar de cuerpo medio revela una encantadora textura satinada, gran intensidad y una estructura para apoyar la fruta vibrante, terminando con algunas notas tropicales.



Aperitivos, ensaladas, quesos cremosos, pescado a la plancha o al vapor, carnes de ave.



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