



Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Un chef-d'œuvre de l'homme et de la nature

Description:

Avec une constance impressionnante, le Château Margaux produit les meilleurs vins de toute l'appellation. Ce premier cru allie de manière rare finesse, élégance et fraîcheur à la densité, l'intensité et une structure incomparable. Filigrane et puissant, ce n'est pas ici une contradiction, mais cela souligne la tension et le caractère unique de ce vin rouge aristocratique. Le secret réside dans les sols du vignoble du Château Margaux, composés d'une couche de graviers moyens et fins pouvant atteindre onze mètres d'épaisseur, déposés par la Garonne pendant la période glaciaire. Cela garantit non seulement un excellent drainage, mais oblige également les vignes à développer des racines particulièrement profondes, ce qui se traduit par une richesse aromatique exceptionnelle et une minéralité profonde.

Profil aromatique:

Bouquet dense et complexe, cassis, délicat parfum d'iris et graphite. En deuxième nez viennent des nuances de nectar de groseille rouge, de tabac blond et de violette. Palais royal, velouté et soyeux, racé et vibrant, avec un extrait riche et mûr et un corps serré. Divine astringence dans l'interminable finale raffinée de petites baies noires, sur une touche minérale.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Margaux

Producteur: Margaux AOC

Vol. alcool: 14.0%

A boire: 2033-2070

N° article: 0459023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: France

Notation: James Suckling 99/100, Antonio Galloni 97-100/100, Decanter 98/100, Jane Anson 98/100, Jeb Dunnuck 96-100/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Neal Martin 97-99/100, Vinum 100/100, WeinWisser 19+/20, Score 20/20

A boire: 2033-2070

Vol. alcool: 14.0%

Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.