



Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Fait partie des cinq meilleurs vins du millésime

Description:

Les millésimes se terminant par «5» ont souvent marqué l'histoire à Bordeaux – et 2025 s'inscrit parfaitement dans cette lignée, avec une signature tout à fait unique. Marqué par un été sec et des rendements exceptionnellement faibles, de l'ordre de 22 hl/ha, ce millésime compte parmi les plus modestes de ces dernières décennies. La patience dans le vignoble a été déterminante pour l'excellente qualité de cette récolte : rien n'a été précipité, mais on a attendu le moment où la maturité et l'équilibre se sont parfaitement rencontrés. La rigueur de la sélection a été tout aussi remarquable : les meilleures parcelles ont livré des raisins d'une telle expressivité et d'une telle profondeur que les critères ont été encore affinés, et finalement, seuls environ 37 % de la récolte ont été intégrés au Grand Vin du Château Margaux. Un Margaux magique – frissons garantis!

Profil aromatique:

Un nez subtil, d'une incroyable finesse, aux notes de cerise sauvage, d'une touche de violette et de tabac blond. En deuxième phase, des arômes de jus d'airelle, un délicat parfum d'iris et de réglisse. En bouche, il est sublime, avec une texture soyeuse, une race dansante, une structure tannique dense et un corps bien charpenté. Dans une finale concentrée et interminable, des notes de baies noires, d'estragon, une finesse pure, associées à une astringence royale.

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

A boire: 2030–2070

N° article: 0459025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: France

Notation: WeinWisser 20/20, Decanter 98/100, Falstaff
100/100, James Suckling 98-99/100, Parker
97-100/100, Vinum 99/100, Score 20/20
2030-2070

A boire:

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