



Château Labégorce

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Un grand classique de Margaux

Beschreibung:

Le long de la célèbre Route des Châteaux, le domaine viticole du Château Labégorce s'étend sur plus de 70 hectares de vignes dans l'appellation Margaux, sur la rive gauche de Bordeaux.

Degustationsnotiz:

Cerises noires expressives, myrtilles, légères notes de cèdre et des violettes broyées. Le palais est moyennement corsé et ce que l'on remarque en premier lieu, c'est la finesse des tannins. Une texture satinée et une très bonne acidité. Le chêne neuf se montre un peu dans la finale - si cela peut être absorbé pendant l'élevage en barrique, il pourrait devenir un Margaux très probant. - Neal Martin

Accompagne idéalement:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Mar

Produzent: Margaux AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2045

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0412319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Labégorce

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Herkunft: France
Notation: Neal Martin 93/100, James Suckling 92/100,
Score 18/20
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,
Petit Verdot
A boire: jusqu'en 2045
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrrique
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
puissants, nous recommandons une
température de service de 15 à 17 °C.