



Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Vinum: un chef d'oeuvre absolu!

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Pourpre étoffé et lilas aux reflets violets. Bouquet profond, beaucoup de baies bleues, goudron, cassis, mûre, truffe et une fraîcheur florale. Densité et puissance dans la bouche qui exprime les baies bleues tout en gardant sa fraîcheur. Concentration extrême, plutôt charnu qu'étoffé.

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Mar

Produzent: Margaux AOC

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2060

Cépage(s): 85% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 6% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0459005

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 98+/100, WeinWisser 19/20, Score 20/20
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 6% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2060
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.