



Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Un Margaux royal et tout en finesse

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:

Seul un tiers de la production a été sélectionné en tant que grand vin. Pourpre-grenat saturé, dense au centre, lueur lilas sur le disque. Bouquet sucré avec un souffle de baies fraîchement cueillies et de fruits secs, des nuances de grenadine, de cerises compotées et de fines tonalités lactiques qui donnent au nez beaucoup de richesse et une élégante rondeur. Soyeux en bouche, avec à nouveau des saveurs infinies de baies rouges bien sucrées.

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: 14.0%

A boire: 2026-2058

Artikelnummer: 0459015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 100/100, Jeb Dunnuck 100/100, Parker 99/100, Score 20/20
A boire:	2026-2058
Vol. alcool:	14.0%
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.