



Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

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

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-rubis de moyenne intensité. Bouquet d'une merveilleuse délicatesse aux notes de cerises sauvages et de gelée d'airelles, puis de tabac blond, de violette et de cassis. La bouche est puissante, serrée et légèrement rugueuse. Le vin s'élance alors tel un sprinter dans un 100 mètres tout en restant élégant et précis, jusque dans l'impressionnante finale aux arômes complexes de genévrier et de peau de prune sur une astringence persistante qui apporte de la vivacité. Du grand art qui rappelle le millésime 1996.

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: 2027-2052

Cépage(s): 89% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0459017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 98/100, James Suckling 97-98/100, WeinWisser 19.5/20, Score 20/20
Cépage(s):	89% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
A boire:	2027-2052
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.