



Set D.N.A from Château Margaux N° 1 Edit

1er Cru Classé, Margaux AOC, 11x 75 cl 1995 - 2005

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:

Bouquet dense et complexe, cassis, délicat parfum d'iris et graphite. En deuxième nez viennent des nuances de nectar de groseille rouge, de tabac blond et de violette. Palais royal, velouté et soyeux, racé et vibrant, avec un extrait riche et mûr et un corps serré. Divine astringence dans l'interminable finale raffinée de petites baies noires, sur une touche minérale.

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

Artikelnummer: 04590MI

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Set D.N.A from Château Margaux N° 1 Edit

1er Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: France
Notation: Score 20/20
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.