



Château Marquis d'Alesme

3e Cru Classé, Margaux AOC

Grossartig wie noch nie zuvor, mit klarer Tendenz nach oben

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Violet extrêmement foncé, centre noir et disque violet. Bouquet concentré dominé par le cassis et les cerises sauvages avec en deuxième nez de la réglisse et du tabac blond. Bouche étoffée à la texture soyeuse, dévoilant une corpulence puissante et des tanins très exigeants, légèrement rugueux. Baies noires séchées et jus de sureau dans la finale aromatique et persistante.

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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2026-2050

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

Artikelnummer: 0763418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Marquis d'Alesme

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 97/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, Falstaff 93/100, James Suckling 94-95/100, Neal Martin 94/100, Parker 95+/100, Wine Spectator 95/100, Score 18/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
A boire:	2026-2050
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.