



2017 Château Marquis d'Alesme

3e Cru Classé, Margaux AOC

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable aux reflets violets. Des nuances de violettes, de réglisse et de truffes noires rehaussent le bouquet aux senteurs concentrées de petits fruits noirs. En bouche, il est soyeux avec un corps charnu, un véritable concentré de muscles qui porte l'ensemble avec beaucoup d'élégance. Des arômes de cerises sauvages et de baies noires accompagnent la finale longue et concentrée. Après un peu plus de temps, il garde quand même la note élevée que le millésime précédent.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Margaux
Producteur:	Château Marquis Alesme
Notation(s):	Parker 93/100, WeinWisser 18/20, 92-94
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Référence:	0763417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Marquis d'Alesme

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 93/100, WeinWisser 18/20, 92-94
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: 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.