



2016 Château Labégorce

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Note de dégustation:

Pourpre saturé aux reflets violacés. Nez complexe aux notes intenses de baies bleues et de tabac à la cerise, viennent ensuite des nuances de pastille au cassis et de bois précieux. La bouche est puissante avec des tannins fermes et mûrs, dominante de mûres en rétro-olfaction, myrtilles dans la finale longue et riche. Un investissement sûr cette année encore !

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Margaux
Producteur:	Château Labégorce
Notation(s):	James Suckling 95/100, Parker 93+/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 94-96/100, Wine Spectator 91-94/100, Antonio Galloni 89-91/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 94/100, J. Robinson 16.5/20
Elaboration:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Référence:	0412316

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Labégorce

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 95/100, Parker 93+/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 94-96/100, Wine Spectator 91-94/100, Antonio Galloni 89-91/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 94/100, J. Robinson 16.5/20
Traubensorte(en): 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 14 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.