



2018 Château Marquis d'Alesme

3e Cru Classé, Margaux AOC

Note de dégustation:

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 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):

Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 94/100, Parker 95+/100, Wine Spectator 95/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, Falstaff 93/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Cépage(s):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Référence:

0763418

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):	Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 94/100, Parker 95+/100, Wine Spectator 95/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, Falstaff 93/100
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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 déguster.