



2016 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Note de dégustation:

Pourpre-grenat, violacé sur le disque. Bouquet profond de violettes et de cranberry, puis de cerises rouges. La bouche est soyeuse avec des tannins magnifiquement mûrs et une subtile astringence. Toute l'élégance de Margaux se retrouve dans la longue finale sur des nuances de pulpe de framboise, d'airelles et de délicates épices. Il éblouit de par sa majesté. Un très grand Margaux, dont le bouquet rappelle l'immense 1985.

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 Margaux

Notation(s): Parker 99/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 97-100/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 99/100

Vol. alcool: 14.0 %

Référence: 0459016

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 99/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 97-100/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 99/100
Vol. alcool: 14.0 %
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.