2019 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Note de dégustation:
Violet, rubis sur le disque. Un parfum royal de cassis, de bois de santal et de tabac brésilien. Dans le deuxième nez, des mûres, de l'anis étoilé et une séduisante touche d'iris. Bouche régalienne à la texture soyeuse, aux tannins cacaotés et au caractère en parfait soutien, ce qui donne à la délicatesse longueur et tenue. Un feu d'artifice de petites baies noires, des traces de graphite, des notes profondes de terroir dans la finale complexe qui semble ne pas vouloir se terminer; la symbiose parfaite entre l'impressionnant équilibre et la remarquable intensité de son caractère catapulte le vin à la 1ère place de l'appellation ! Rappelle fortement le millésime 2009 avec un peu plus de fraîcheur et le 1996 grâce à la parfaite maturité du Cabernet ! - WeinWisser

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):	James Suckling 100/100, Parker 100/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 98–100/100, Jeb Dunnuck 97–100/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Référence:	0459019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 100/100, Parker 100/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 98–100/100, Jeb Dunnuck 97–100/100
Cépage(s):	90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch