2020 Château Labégorce

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Un athlète de Margaux

Description:
Le long de la célèbre Route des Châteaux, le domaine viticole du Château Labégorce s'étend sur plus de 70 hectares de vignes dans l'appellation Margaux, sur la rive gauche de Bordeaux.
Note de dégustation:
Pourpre très foncé, centre noir, disque lilas tendre. Bouquet dense où se marient élégamment cassis, bois noble et tabac dominicain, viennent ensuite de délicates notes florales, de pastilles de chocolat et de bonbon cassis. Bouche complexe à la texture crémeuse et à l'extrait délicatement granuleux, racé, équilibré et musclé. Délicate astringence sablonneuse dans la finale très concentrée aux arômes de cerise sauvage, sur une grande minéralité. Un grand cru de Margaux à un prix intéressant, qui devrait trouver sa place toutes les listes d'achats !
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):	Jeb Dunnuck 93/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 93/100, James Suckling 92–93/100, Parker 91/100, Score 18/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	2027–2042
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc
Référence:	0412320

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

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Labégorce

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 93/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 93/100, James Suckling 92–93/100, Parker 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc
Apogée:	2027–2042
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

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