

2019 Bastide de Margüi Rouge

Côteaux Varois en Provence AOP, Skywalker Vineyards (Bio)

Vin de caractère en costume de velours



Description:

Les vins rouges du Château Margüi sont élaborés à partir de parcelles à faible rendement et à très haut potentiel de maturité, afin d'obtenir la concentration et la structure typiques des grands vins. Les raisins sont vendangés à la main et sont d'abord sélectionnés directement dans le vignoble, puis rigoureusement sur la table de tri. On s'assure ainsi que seuls les meilleurs raisins entrent dans la cuvée de syrah et de cabernet sauvignon. La macération dans des cuves en béton en forme d'amphore dure trois semaines. La précision tout au long du cycle de production, le respect de l'environnement et l'extraction du meilleur du terroir des Coteaux-Varois-en-Provence: Telles sont les valeurs fondamentales du Château Margüi.

Note de dégustation:

Pourpre foncé, centre rubis. Les fruits noirs marquent le nez profond sur une fine touche de chocolat, des prunes concentrées, des cerises amarena et de la gelée de mûres, puis enfin un souffle de tabac. Attaque puissante et veloutée aux arômes de fruits mûrs sous toutes leurs formes, magnifique alternance entre douceur de l'extrait, structure tannique et chaleur, avec maintenant également des notes de sureau et de pain d'épices, magnifique puissance de fruit jusque dans la longue finale.

Accompagne idéale:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Provence
Producteur:	Château Margüi
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	60% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon
Référence:	1178219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bastide de Margüi Rouge

Côteaux Varois en Provence AOP
Skywalker Vineyards (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	60% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Bio
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés