



2021 Château Labégorce

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Finesse et élégance 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:

Un bouquet délicat aux arômes de groseille bien mûre, de bois noble clair, de tabac du Brésil, d'hibiscus et de gelée d'airelle. Une bouche équilibrée et mûre à la texture soyeuse, à l'élégance structurante et au corps athlétique. Une finale harmonieuse aux saveurs fines de cassis et aux notes de graphite noir, agrémentées d'une astringence finement sableuse.

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): | Neal Martin 91–93/100, Score 18/20, Antonio Galloni 90–92/100 |
| Elevage: | en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Apogée: | 2025–2045 |
| Cépage(s): | 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc |
| Référence: | 0412321 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Labégorce

Cru Bourgeois
Margaux AOC

| | |
|---------------------|--|
| Origine: | France |
| Notation(s): | Neal Martin 91–93/100, Score 18/20, Antonio Galloni 90–92/100 |
| Cépage(s): | 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc |
| Apogée: | 2025–2045 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | en Barrique |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |