



## 2024 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Peut encore progresser

### Description:

Au Château Margaux, le millésime 2024 a également été marqué par des conditions météorologiques humides persistantes. Les sols de graviers bien drainés ont néanmoins produit d'excellents raisins, mais le rendement a été particulièrement faible, avec 30 hectolitres par hectare. Après des vendanges intensives et hautement sélectives, seuls 46% des grains de raisin sont entrés dans le Grand Vin. La cuvée 2024 du Château Margaux est composée de 93 % de cabernet sauvignon, 5 % de merlot, 1 % de petit verdot et 1 % de cabernet franc, élevés à 100 % en barriques neuves. Actuellement, le vin semble encore un peu sage, mais il montre déjà clairement son équilibre fascinant de finesse et d'intensité - « la même concentration qu'en 1996 et 1990 », estime le directeur technique Philippe Bascaules.

### Note de dégustation:

Parfum séduisant, jus de griotte frais, cassis rouge et parfum envoûtant d'iris. En deuxième approche, nectar de groseille rouge et zeste d'orange sanguine. Une bouche droite à la texture soyeuse, une trame tannique serrée, un corps entraîné. Dans la finale concentrée, des airelles, des cerises sauvages et des épices de terroir profondes.

### 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):** WeinWisser 19+/20, Decanter 97/100, James Suckling 97-98/100, Score 20/20, Vinum 97/100

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Apogée:** 2030-2070

**Cépage(s):** 93% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

**Référence:** 0459024

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Margaux

1er Cru Classé  
Margaux AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** WeinWisser 19+/20, Decanter 97/100, James Suckling 97–98/100, Score 20/20, Vinum 97/100  
**Cépage(s):** 93% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc  
**Apogée:** 2030–2070  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**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.