



"Une rareté disponible en quantité limitée, du grand millésime 2006"

2006 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Note de dégustation:	Robe au pourpre-rubis moyen, disque plus clair. Bouquet très dense; parfums de mûre et d'airelle et une touche de raisinet qui confère diversité et fraîcheur à ce nez particulièrement complexe. Notes de truffe et de bois précieux. En bouche, une finesse racée domine, la palette aromatique exprime les petits fruits rouges en abondance. Sur la langue, sa texture est presque fourrée.
Notation(s):	Wine Spectator 95/100, WeinWisser 19/20, Parker 94/100
Pays d'origine:	France
Cépage(s):	87% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 2% Cabernet Franc
Vol. alcool:	13.0 %
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.
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.
Apogée:	jusqu'en 2040
Producteur:	Château Margaux
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0459006075B6000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Origine: France
Notation(s): Wine Spectator 95/100, WeinWisser 19/20,
Parker 94/100
Cépage(s): 87% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 2%
Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2040
Vol. alcool: 13.0 %
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.