



2006 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Une rareté disponible en quantité limitée, du grand millésime 2006

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.

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): Wine Spectator 95/100, WeinWisser 19/20, Parker 94/100

Vol. alcool: 13.0 %

Apogée: jusqu'en 2040

Cépage(s): 87% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 2% Cabernet Franc

Référence: 0459006

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.