



## 2009 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

L'un des Château Margaux à la fois les plus concentrés et les plus moelleux

**Note de dégustation:**

Robe au pourpre-grenat étoffé, dense au milieu, lilas sur le disque. Nez débutant par une note de noix; jeu de bois doux et de bois précieux, puis des traces de pruneau et de fève de cacao. La bouche dégage un grand moelleux, grâce à des baies à parfaite maturité; un soupçon de miel et de malt clair et de délicates traces de caramel. Astringence riche, structurante et déjà presque harmonieuse. Ce Margaux de légende sera là pour des générations! Il a quelque chose d'un assemblage entre une variante concentrée du millésime 1990 et un 1983 un peu plus gras.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Margaux
<b>Producteur:</b>	Château Margaux
<b>Notation(s):</b>	Parker 99/100, Wine Spectator 96–99/100, WeinWisser 20/20, J. Robinson 19+/20
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2060
<b>Cépage(s):</b>	87% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0459009

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

Taille: A7 74x105

### Château Margaux

1er Cru Classé  
Margaux AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Parker 99/100, Wine Spectator 96–99/100,  
WeinWisser 20/20, J. Robinson 19+/20  
**Cépage(s):** 87% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot, 2% Petit  
Verdot, 2% Cabernet Franc  
**Apogée:** jusqu'en 2060  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**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  
déguster.