



2005 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Vinum: un chef d'oeuvre absolu!

Note de dégustation:

Pourpre étoffé et lilas aux reflets violets. Bouquet profond, beaucoup de baies bleues, goudron, cassis, mûre, truffe et une fraîcheur florale. Densité et puissance dans la bouche qui exprime les baies bleues tout en gardant sa fraîcheur. Concentration extrême, plutôt charnu qu'étoffé.

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):

Parker 98+/100, WeinWisser 19/20

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2060

Cépage(s):

85% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 6% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Référence:

0459005

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 98+/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s): 85% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 6% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2060
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.