



## Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Un capolavoro dell'uomo e della natura

### Descrizione:

Con impressionante costanza, Château Margaux produce i migliori vini dell'intera denominazione. Questo Premier Cru combina in modo raro finezza, eleganza e freschezza con densità, intensità e una struttura incomparabile. Delicato e potente: qui non si tratta di una contraddizione, ma sottolinea la tensione e il carattere unico di questo vino rosso aristocratico. Il segreto sta nei terreni dei vigneti di Château Margaux, costituiti da uno strato di ghiaia media e fine, spesso fino a undici metri, depositata dalla Garonna durante l'era glaciale. Ciò non solo garantisce un eccellente drenaggio dell'acqua, ma costringe anche le viti a sviluppare radici particolarmente profonde, il che si riflette in una straordinaria ricchezza di aromi e in una profonda mineralità.

### Profilo aromatico:

Un bouquet denso e complesso di ribes nero, iris delicato e grafite. Il secondo naso rivela note di nettare di ribes rosso, tabacco biondo e violetta. Un palato regale, vellutato e setoso, impetuoso e vibrante, con un estratto ricco e maturo e un corpo teso. Divina astringenza nel finale interminabilmente raffinato di piccoli frutti neri, con un tocco minerale.

### Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Margaux

**Produttore:** Margaux AOC

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** 2033-2070

**Numero articolo:** 0459023

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Margaux

1er Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 99/100, Antonio Galloni 97-100/100, Decanter 98/100, Jane Anson 98/100, Jeb Dunnuck 96-100/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Neal Martin 97-99/100, Vinum 100/100, WeinWisser 19+/20, Score 20/20  
**Da bere:** 2033-2070  
**Vol. alcolici:** 14.0%  
**Servier:** Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.