



Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Uno dei cinque migliori vini dell'annata

Descrizione:

Le annate che terminano con "5" hanno spesso fatto la storia di Bordeaux - e anche il 2025 si inserisce perfettamente in questa serie, con una firma del tutto unica. Caratterizzata da un'estate secca e da rese eccezionalmente basse (circa 22 hl/ha), questa annata è una delle più scarse degli ultimi decenni. La pazienza in vigna è stata decisiva per l'eccezionale qualità di questa vendemmia: nulla è stato deliberatamente forzato, ma si è atteso il momento in cui maturazione ed equilibrio si sono incontrati perfettamente. Altrettanto notevole è stata la costanza della selezione: le migliori parcelle hanno prodotto uve di tale espressività e profondità che i requisiti sono stati ancora una volta resi più severi e alla fine solo il 37% circa del raccolto ha trovato posto nel Grand Vin di Château Margaux. Un Margaux magico: pelle d'oca garantita!

Profilo aromatico:

Profumo sottile, incredibile finezza, ciliegia selvatica, nota di violetta, tabacco leggero. Succo di mirtillo, delicato profumo di iris e liquirizia nel secondo attacco. Al palato sublime con una trama setosa, corsa danzante, struttura tannica ben tessuta, corpo formato. Nel finale concentrato e infinito, contorni di bacche nere, dragoncello, finezza pura, abbinata a un'astringenza regale.

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

Da bere: 2030-2070

Numero articolo: 0459025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Francia

Valutazioni: WeinWisser 20/20, Decanter 98/100, Falstaff
100/100, James Suckling 98-99/100, Parker
97-100/100, Vinum 99/100, Score 20/20

Da bere: 2030-2070

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.