



Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Un capolavoro dell'uomo e della natura

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Bouquet intenso e ben strutturato, nobili note speziate di cassis, delicato profumo di iris e grafite. Nel secondo approccio nettare di ribes rosso, tabacco chiaro e violetta. Al palato regale con consistenza vellutata e setosa, ricchezza di estratti maturi, razza vibrante e corpo compatto. Nel finale nobile e infinito con piccoli frutti neri, mineralità scura e 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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Margaux

Produttore: Margaux AOC

Vol. alcolici: 13.0%

Artikelnummer: 0459000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.