



## Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Vinum: un capolavoro assoluto!

### 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:

Corposo, di colore viola e lilla con riflessi violacei. Profondo bouquet con molte bacche blu, catrame, ribes nero, mora, tartufo e freschezza floreale. Al palato è denso e potente, esprime bacche blu pur mantenendo la sua freschezza. Estremamente concentrato, più carnoso che corposo.

### 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:** Château Margaux AOC

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2060

**Varietà d'uva:** 85% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 6% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0459005

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Margaux

1er Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Parker 98+/100, WeinWisser 19/20, Score 20/20  
**Varietà d'uva:** 85% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 6% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc  
**Da bere:** da subito fino al 2060  
**Vol. alcolici:** 13.0%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.