



Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Una rarità disponibile in quantità limitata, proveniente dalla grande annata 2006

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:

Colore rubino-violaceo medio con disco più chiaro. Un bouquet molto denso, con aromi di mora e mirtillo rosso e un tocco di uva, che conferiscono diversità e freschezza a questo naso particolarmente complesso. Note di tartufo e legno pregiato. Al palato, domina una finezza impetuosa, la tavolozza aromatica esprime un'abbondanza di bacche rosse. Sulla lingua, la sua consistenza è quasi ripiena.

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%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 87% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0459006

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20, Score 20/20
Varietà d'uva:	87% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 2% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2040
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 deccantarlo.