



Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Uno dei vini più concentrati e morbidi di Château Margaux

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 granato-violaceo pieno, denso al centro, lilla sul disco. Il naso inizia con una nota di noce, seguita da legni dolci e preziosi, poi tracce di prugna secca e fava di cacao. Al palato è molto morbido, grazie ai frutti di bosco perfettamente maturi; una nota di miele e malto leggero e delicate tracce di caramello. Astringente, ricco, strutturato e già quasi armonioso. Questo leggendario Margaux rimarrà in circolazione per generazioni! È una sorta di miscela tra una variante concentrata dell'annata 1990 e un 1983 leggermente più grasso.

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: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2060

Varietà d'uva: 87% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0459009

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Parker 99/100, J. Robinson 19+/20, Wine Spectator 96-99/100, WeinWisser 20/20, Score 20/20
Varietà d'uva: 87% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Da bere: da subito fino al 2060
Vol. alcolici: 13.5%
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.