



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:

Rubino-violaceo di media intensità. Un bouquet meravigliosamente delicato con note di ciliegie selvatiche e gelatina di mirtilli rossi, seguite da tabacco biondo, violette e ribes nero. Il palato è potente, teso e leggermente ruvido. Il vino scatta poi come un velocista in una gara di 100 metri, pur rimanendo elegante e preciso, fino all'impressionante finale con i suoi complessi aromi di ginepro e buccia di prugna e un'astringenza persistente che aggiunge vivacità. Grande arte che ricorda l'annata 1996.

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: 14.0%

Da bere: 2027-2052

Varietà d'uva: 89% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0459017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 98/100, James Suckling 97-98/100, WeinWisser 19.5/20, Score 20/20
Varietà d'uva:	89% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Da bere:	2027-2052
Vol. alcolici:	14.0%
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.