

Bastide de Margüi Rouge

Côteaux Varois en Provence AOP, Skywalker Vineyards

Vino di carattere in abito di velluto

Beschreibung:

I vini rossi di Château Margüi sono ottenuti da parcelle a bassa resa con un potenziale di maturazione molto elevato, per ottenere la concentrazione e la struttura tipiche dei grandi vini. Le uve sono raccolte a mano e vengono prima selezionate direttamente in vigna, poi rigorosamente sul tavolo di cernita. In questo modo si garantisce che solo le uve migliori confluiscono nelle cuvée di Syrah e Cabernet Sauvignon. La macerazione in tini di cemento a forma di anfora dura tre settimane. Precisione durante tutto il ciclo produttivo, rispetto per l'ambiente ed estrazione del meglio dal terroir di Coteaux-Varois-en-Provence: questi sono i valori fondamentali di Château Margüi.

Degustationsnotiz:

Porpora scuro con centro rubino. I frutti neri segnano il naso profondo con un bel tocco di cioccolato, prugne concentrate, amarene e gelatina di more, seguite da una nota di tabacco. Attacco potente e vellutato con aromi di frutta matura in tutte le sue forme, magnifica alternanza tra morbidezza dell'estratto, struttura tannica e calore, ora anche con note di sambuco e pan di zenzero, magnifica potenza del frutto fino al lungo finale.

Ideale con:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Skywalker Vineyards

Allevamento: 20 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 60% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1178219



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Bastide de Margüi Rouge

Côteaux Varois en Provence AOP
Skywalker Vineyards

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	60% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	20 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi