



2017 Château Marquis d'Alesme

3e Cru Classé, Margaux AOC

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile con riflessi violacei. Sentori di viola, liquirizia e tartufo nero arricchiscono il bouquet con i suoi profumi concentrati di piccoli frutti neri. Al palato, è setoso con un corpo carnoso, un vero concentrato di muscoli che porta l'insieme con grande eleganza. Aromi di ciliegie selvatiche e frutti neri accompagnano il finale lungo e concentrato. Dopo un po' di tempo in più, mantiene ancora il punteggio elevato dell'annata precedente.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Margaux
Produttore:	Château Marquis Alesme
Valutazioni:	Parker 93/100, WeinWisser 18/20, 92-94
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2025-2050
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0763417

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Marquis d'Alesme

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Parker 93/100, WeinWisser 18/20, 92–94
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Maturità:	2025-2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.