2017 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Nota di degustazione:
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.

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 Margaux
Valutazioni:	Parker 98/100, WeinWisser 19.5/20, James Suckling 97–98/100
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2027-2052
Varietà d'uva:	89% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Numero di articolo:	0459017

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Parker 98/100, WeinWisser 19.5/20, James Suckling 97–98/100
Varietà d'uva:	89% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Maturità:	2027-2052
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch