



2018 Château Labégorce

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Un classico di Margaux

Descrizione del vino:

L'azienda vinicola Château Labégorce si estende lungo la famosa Route des Châteaux con oltre 70 ettari di vigneti nella denominazione Margaux, sulla riva sinistra del Bordeaux.

Nota di degustazione:

Granato scuro-violaceo, centro nero. Bouquet opulento e speziato di bacche nere, che ricorda molto il tabacco brasiliano e il legno esotico. Il secondo naso rivela aromi di ribes nero, noce e liquirizia. Al palato, la trama è setosa e la struttura tannica molto serrata, perfettamente matura e ben sostenuta. Nel lungo e complesso finale convince con note di essenza di sambuco e buccia di prugna.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: FR

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Margaux

Produttore: Château Labégorce

Valutazioni: Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 93/100, Parker 93/100, Wine Enthusiast 93–95/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 93/100, Decanter 93/100

Vinificazione: in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: 2025-2045

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Numero di articolo: 0412318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Labégorce

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 93/100, Parker 93/100, Wine Enthusiast 93–95/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 93/100, Decanter 93/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Maturità:	2025-2045
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.