



2019 Château Labégorce

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Un grande classico di Margaux

Descrizione del vino:

Lungo la famosa Route des Châteaux, l'azienda vinicola Château Labégorce si estende su 70 ettari di vigneti nella denominazione Margaux, sulla riva sinistra di Bordeaux.

Nota di degustazione:

Ciliegie nere espressive, mirtilli, leggere note di cedro e violette schiacciate. Il palato è di medio corpo e la prima cosa che si nota è la finezza dei tannini. Una consistenza satinata e un'acidità molto buona. Il rovere nuovo si fa sentire un po' sul finale: se riuscirà ad assorbirlo durante l'invecchiamento in botte, potrebbe diventare un Margaux molto convincente. - Neal Martin

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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Margaux
Produttore:	Château Labégorce
Valutazioni:	Neal Martin 93/100, James Suckling 92/100, Score 18/20
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2026-2045
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Numero di articolo:	0412319

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Labégorce

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Neal Martin 93/100, James Suckling 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Maturità:	2026-2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.