



2019 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Nota di degustazione:

Viola, rubino sul disco. Una fragranza regale di ribes nero, legno di sandalo e tabacco brasiliano. Al secondo naso, more, anice stellato e un tocco seducente di iris. Un palato regale con una consistenza setosa, tannini profumati di cacao e un carattere perfettamente solidale, che conferisce alla delicatezza lunghezza e tenuta. Un fuoco d'artificio di piccoli frutti neri, tracce di grafite, note profonde di terroir nel complesso finale che sembra non avere fine; la perfetta simbiosi tra l'impressionante equilibrio e la notevole intensità del suo carattere catapulta il vino al 1° posto nella denominazione! Ricorda fortemente l'annata 2009 con un po' più di freschezza e la 1996 grazie alla perfetta maturazione del Cabernet! - WeinWisser

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:

James Suckling 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 98-100/100, Jeb Dunnuck 97-100/100, Parker 100/100, WeinWisser 20/20

Vinificazione:

24 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

2028-2065

Varietà d'uva:

90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Numero di articolo:

0459019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 98–100/100, Jeb Dunnuck 97–100/100, Parker 100/100, WeinWisser 20/20
Varietà d'uva:	90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Maturità:	2028-2065
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
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.