2020 Château Labégorce

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Un atleta 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:
Porpora molto scuro, centro nero, disco lilla tenue. Un bouquet denso con un'elegante miscela di ribes nero, legno nobile e tabacco dominicano, seguito da delicate note floreali, pastiglie di cioccolato e dolci di ribes nero. Palato complesso, con una consistenza cremosa e un estratto delicatamente granuloso, impetuoso, equilibrato e muscoloso. Delicata astringenza sabbiosa nel finale molto concentrato, con aromi di ciliegia selvatica e grande mineralità. Un grande Margaux d'annata a un prezzo interessante, che dovrebbe entrare in ogni lista della spesa!
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 93/100, James Suckling 92–93/100, Parker 91/100, Score 18/20, Antonio Galloni 93/100, Decanter 93/100
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2027-2042
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0412320

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 Labégorce

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 92–93/100, Parker 91/100, Score 18/20, Antonio Galloni 93/100, Decanter 93/100
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc
Maturità:	2027-2042
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

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