



2015 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Un Margaux regale e raffinato

Nota di degustazione:

Solo un terzo della produzione è stato selezionato come grand vin. Colore granato porpora saturo, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. Bouquet dolce con sentori di frutti di bosco appena colti e frutta secca, note di granatina, ciliegie stufate e fini toni lattici che conferiscono al naso molta ricchezza e un'elegante rotondità. Al palato è setoso, sempre con infiniti sapori di frutti rossi ben zuccherati.

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: Francia
Regione: Bordeaux
Sottoregione: Margaux
Produttore: Château Margaux
Valutazioni: James Suckling 100/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 100/100, Parker 99/100

Gradazione alcolica: 14.0 %
Maturità: 2026-2058
Varietà d'uva:
Numero di articolo: 0459015

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 100/100, Score 20/20, Jeb
Dunnuck 100/100, Parker 99/100

Varietà d'uva:
Maturità: 2026-2058
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.