

2019 Bastide de Margüi Rouge

Côteaux Varois en Provence AOP, Skywalker Vineyards

Vino di carattere in abito di velluto



Descrizione del vino:

I vini rossi di Château Margüi sono ottenuti da parcelle a bassa resa con un potenziale di maturazione molto elevato, per ottenere la concentrazione e la struttura tipiche dei grandi vini. Le uve sono raccolte a mano e vengono prima selezionate direttamente in vigna, poi rigorosamente sul tavolo di cernita. In questo modo si garantisce che solo le uve migliori confluiscono nelle cuvée di Syrah e Cabernet Sauvignon. La macerazione in tini di cemento a forma di anfora dura tre settimane. Precisione durante tutto il ciclo produttivo, rispetto per l'ambiente ed estrazione del meglio dal terroir di Coteaux-Varois-en-Provence: questi sono i valori fondamentali di Château Margüi.

Nota di degustazione:

Porpora scuro con centro rubino. I frutti neri segnano il naso profondo con un bel tocco di cioccolato, prugne concentrate, amarene e gelatina di more, seguite da una nota di tabacco. Attacco potente e vellutato con aromi di frutta matura in tutte le sue forme, magnifica alternanza tra morbidezza dell'estratto, struttura tannica e calore, ora anche con note di sambuco e pan di zenzero, magnifica potenza del frutto fino al lungo finale.

Abbinamenti:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Provenza
Produttore:	Château Margüi
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	60% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1178219

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bastide de Margüi Rouge

Côteaux Varois en Provence AOP
Skywalker Vineyards

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	60% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi