



## 2024 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Si possono ancora ottenere guadagni

### Descrizione del vino:

Anche l'annata 2024 di Château Margaux è stata caratterizzata da condizioni climatiche persistentemente umide. Ciononostante, sono state coltivate uve eccellenti, in particolare sui terreni ghiaiosi e ben drenati, ma la resa è stata estremamente bassa, pari a 30 ettolitri per ettaro. Dopo una vendemmia intensiva e altamente selettiva, solo il 46% delle uve è stato trasformato in Grand Vin. La cuvée 2024 di Château Margaux è composta per il 93% da Cabernet Sauvignon, per il 5% da Merlot, per l'1% da Petit Verdot e per l'1% da Cabernet Franc, il 100% dei quali matura in barrique nuove. Al momento, il vino sembra ancora un po' stazionario, ma sta già mostrando chiaramente il suo affascinante equilibrio di finezza e intensità - "la stessa concentrazione del 1996 e del 1990", dice il direttore tecnico Philippe Bascaules.

### Nota di degustazione:

Profumo seducente, succo fresco di marasca, cassis rosso e seducente fragranza di iris. Nettare di ribes rosso e scorza di arancia rossa nel secondo attacco. Al palato è diretto, con una trama setosa, una struttura tannica ben tessuta e un corpo allenato. Mirtillo rosso, ciliegia selvatica e sapori profondi del territorio nel finale concentrato.

### 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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

### Paese d'origine:

Francia

### Regione:

Bordeaux

### Sottoregione:

Margaux

### Produttore:

Château Margaux

### Valutazioni:

WeinWisser 19+/20, Decanter 97/100, James Suckling 97-98/100, Score 20/20, Vinum 97/100

### Vinificazione:

in barrique

### Viticoltura:

Tradizionale

### Maturità:

2030-2070

### Varietà d'uva:

93% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

### Numero di articolo:

0459024

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Margaux**

1er Cru Classé  
Margaux AOC

|                       |                                                                                                                                                    |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>       | Francia                                                                                                                                            |
| <b>Valutazioni:</b>   | WeinWisser 19+/20, Decanter 97/100, James Suckling 97–98/100, Score 20/20, Vinum 97/100                                                            |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 93% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc                                                                              |
| <b>Maturità:</b>      | 2030-2070                                                                                                                                          |
| <b>Viticoltura:</b>   | Tradizionale                                                                                                                                       |
| <b>Vinificazione:</b> | in barrique                                                                                                                                        |
| <b>Servizio:</b>      | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo. |