



2010 Clos du Jaugueyron

Margaux AOC

Gewaltiges Potential vorhanden!

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Genial würziges Bouquet, viel Terroirtiefe, Rauchnoten und Brombeerenstauden, Lakritze. Im Gaumen fest, dicht viel Fleisch, charaktervoll und somit nicht ganz Margauxtypisch, sondern eher ein Wein der auf Kraft setzt und sein grossartiges Potential zeigt. Auch hier kann er - wie schon der 2009er - bis zu Flasche hin, noch einen Punkt zulegen.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Margaux
Produttore:	Clos du Jaugueyron
Valutazioni:	Score 18.5/20, René Gabriel 18/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2033
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0676610

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos du Jaugueyron

Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20, René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2033
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.