



2017 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Note de dégustation:

Pourpre-rubis de moyenne intensité. Bouquet d'une merveilleuse délicatesse aux notes de cerises sauvages et de gelée d'airelles, puis de tabac blond, de violette et de cassis. La bouche est puissante, serrée et légèrement rugueuse. Le vin s'élançait alors tel un sprinter dans un 100 mètres tout en restant élégant et précis, jusque dans l'impressionnante finale aux arômes complexes de genévrier et de peau de prune sur une astringence persistante qui apporte de la vivacité. Du grand art qui rappelle le millésime 1996.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Margaux
Producteur:	Château Margaux
Notation(s):	Parker 98/100, Score 20/20, James Suckling 97–98/100, WeinWisser 19.5/20
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	2027–2052
Cépage(s):	89% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Référence:	0459017

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 98/100, Score 20/20, James Suckling 97–98/100, WeinWisser 19.5/20
Cépage(s): 89% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Apogée: 2027–2052
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.