



2018 Château Labégorce

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Un classique de Margaux

Description:

Le long de la célèbre Route des Châteaux, le domaine viticole du Château Labégorce s'étend sur plus de 70 hectares de vignes dans l'appellation Margaux, sur la rive gauche de Bordeaux.

Note de dégustation:

Grenat pourpre foncé, centre noir. Bouquet opulent et épicé de baies noires, rappelant beaucoup le tabac brésilien et le bois exotique. Dans la deuxième nez ce sont des arômes de cassis, de noix et de réglisse. En bouche, la texture est soyeuse et la structure tannique très serrée, parfaitement mûre et bien soutenue. Dans la finale longue et complexe, il convainc par ses notes d'essence de sureau et de peau de prune.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Margaux

Producteur:

Château Labégorce

Notation(s):

Jeb Dunnuck 94/100, Score 18/20, Antonio Galloni 93/100, Decanter 93/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 93/100, Parker 93/100, Wine Enthusiast 93–95/100, WeinWisser 18/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

2025–2045

Cépage(s):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Référence:

0412318

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Labégorce

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 94/100, Score 18/20, Antonio Galloni 93/100, Decanter 93/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 93/100, Parker 93/100, Wine Enthusiast 93–95/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Apogée:	2025–2045
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.