



2019 Château Labégorce

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Un grand 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:

Cerises noires expressives, myrtilles, légères notes de cèdre et des violettes broyées. Le palais est moyennement corsé et ce que l'on remarque en premier lieu, c'est la finesse des tannins. Une texture satinée et une très bonne acidité. Le chêne neuf se montre un peu dans la finale - si cela peut être absorbé pendant l'élevage en barrique, il pourrait devenir un Margaux très probant. - Neal Martin

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):	Neal Martin 93/100, Score 18/20, James Suckling 92/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	2026–2045
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Référence:	0412319

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Labégorce

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Origine: France
Notation(s): Neal Martin 93/100, Score 18/20, James Suckling 92/100
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Apogée: 2026–2045
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.