



2015 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Un Margaux royal et tout en finesse

Note de dégustation:

Seul un tiers de la production a été sélectionné en tant que grand vin. Pourpre-grenat saturé, dense au centre, lueur lilas sur le disque. Bouquet sucré avec un souffle de baies fraîchement cueillies et de fruits secs, des nuances de grenadine, de cerises compotées et de fines tonalités lactiques qui donnent au nez beaucoup de richesse et une élégante rondeur. Soyeux en bouche, avec à nouveau des saveurs infinies de baies rouges bien sucrées.

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):	James Suckling 100/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 100/100, Parker 99/100
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	2026–2058
Cépage(s):	
Référence:	0459015

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 100/100, Score 20/20, Jeb
Dunnuck 100/100, Parker 99/100
Cépage(s): 2026–2058
Apogée: 14.0 %
Vol. alcool: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
Service: déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.