



2010 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Peut-être une réincarnation du légendaire millésime 1900

Note de dégustation:

Robe au rubis pourpre lumineux, étoffée au centre. Bouquet fascinant, de classe, doux et parfumé: violette, mûre, cerise, cassis et un boisé aromatique, finement souligné de noisettes et d'une touche chaude d'arabica; notes de noix de coco en arrière-plan. Attaque au velouté soyeux; les tanins réexpriment la merveilleuse douceur; renferme des arômes de banane séchée et de cèdre, astringence impeccable.

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, Parker 96–98/100, René Gabriel 20/20

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2060

Cépage(s): 90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 1.5% Cabernet Franc, 1.5% Petit Verdot

Référence: 0459010

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, Parker 96–98/100, René Gabriel 20/20
Cépage(s): 90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 1.5% Cabernet Franc, 1.5% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2060
Vol. alcool: 13.5 %
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.