



2017 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Nota di degustazione:

Rubino-violaceo di media intensità. Un bouquet meravigliosamente delicato con note di ciliegie selvatiche e gelatina di mirtilli rossi, seguite da tabacco biondo, violette e ribes nero. Il palato è potente, teso e leggermente ruvido. Il vino scatta poi come un velocista in una gara di 100 metri, pur rimanendo elegante e preciso, fino all'impressionante finale con i suoi complessi aromi di ginepro e buccia di prugna e un'astringenza persistente che aggiunge vivacità. Grande arte che ricorda l'annata 1996.

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Margaux

Produttore: Château Margaux

Valutazioni: Parker 98/100, Score 20/20, James Suckling 97–98/100, WeinWisser 19.5/20

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: 2027-2052

Varietà d'uva: 89% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Numero di articolo: 0459017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 98/100, Score 20/20, James Suckling 97–98/100, WeinWisser 19.5/20
Varietà d'uva:	89% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Maturità:	2027-2052
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.