



## 2020 Château Labégorce

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Un atleta di Margaux

### Descrizione del vino:

Lungo la famosa Route des Châteaux, l'azienda vinicola Château Labégorce si estende su 70 ettari di vigneti nella denominazione Margaux, sulla riva sinistra di Bordeaux.

### Nota di degustazione:

Porpora molto scuro, centro nero, disco lilla tenue. Bouquet denso di elegante ribes nero, legno nobile e tabacco dominicano, seguito da delicate note floreali, pastiglie di cioccolato e dolci al ribes nero. Palato complesso, con una consistenza cremosa e un estratto delicatamente granuloso, vivace, equilibrato e muscoloso. Delicata astringenza sabbiosa nel finale molto concentrato, con aromi di ciliegia selvatica e grande mineralità. Un grande Margaux d'annata a un prezzo interessante, che dovrebbe trovare posto in tutte le liste della spesa!

### Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido. .

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

### Paese d'origine:

Francia

### Regione:

Bordeaux

### Sottoregione:

Margaux

### Produttore:

Château Labégorce

### Valutazioni:

Jeb Dunnuck 93/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 93/100, James Suckling 92–93/100, Parker 91/100, Score 18/20

### Vinificazione:

in barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

2027-2042

### Varietà d'uva:

50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc

### Numero di articolo:

0412320

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Labégorce**

Cru Bourgeois  
Margaux AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 93/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 93/100, James Suckling 92–93/100, Parker 91/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2027-2042
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.