



2018 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Nota di degustazione:

Un bouquet denso e complesso di ribes nero, iris delicato e grafite. Il secondo naso rivela note di nettare di ribes rosso, tabacco biondo e violetta. Un palato regale, vellutato e setoso, impetuoso e vibrante, con un estratto ricco e maturo e un corpo teso. Divina astringenza nel finale interminabilmente raffinato di piccoli frutti neri, con un tocco minerale.

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:	James Suckling 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 98+/100, Falstaff 98/100, Jeb Dunnuck 100/100, Neal Martin 96/100, Parker 97–100/100, Wine Spectator 98/100
Vinificazione:	20 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	90% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Numero di articolo:	0459018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 98+/100, Falstaff 98/100, Jeb Dunnuck 100/100, Neal Martin 96/100, Parker 97–100/100, Wine Spectator 98/100
Varietà d'uva:	90% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in barrique
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.