



## 2015 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Un Margaux regale e raffinato

**Nota di degustazione:**

Solo un terzo della produzione è stato selezionato come grand vin. Colore granato porpora saturo, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. Bouquet dolce con sentori di frutti di bosco appena colti e frutta secca, note di granatina, ciliegie stufate e fini toni lattici che conferiscono al naso molta ricchezza e un'elegante rotondità. Al palato è setoso, sempre con infiniti sapori di frutti rossi ben zuccherati.

**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. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

**Paese d'origine:** Francia  
**Regione:** Bordeaux  
**Sottoregione:** Margaux  
**Produttore:** Château Margaux  
**Valutazioni:** James Suckling 100/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 100/100, Parker 99/100

**Gradazione alcolica:** 14.0 %  
**Maturità:** 2026-2058  
**Varietà d'uva:**  
**Numero di articolo:** 0459015

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Margaux

1er Cru Classé  
Margaux AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 100/100, Score 20/20, Jeb  
Dunnock 100/100, Parker 99/100

**Varietà d'uva:**  
**Maturità:** 2026-2058  
**Gradazione**  
**alcolica:** 14.0 %

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