



## 2021 Château Labégorce

Cru Bourgeois, Margaux AOC

I migliori acquisti di Margaux

### Descrizione del vino:

L'azienda vinicola Château Labégorce si estende lungo la famosa Route des Châteaux con oltre 70 ettari di vigneti nella denominazione Margaux, sulla riva sinistra del Bordeaux.

### Nota di degustazione:

Un bouquet delicato con aromi di ribes rosso maturo, legno nobile chiaro, tabacco brasiliano, ibisco e gelatina di mirtilli rossi. Un palato equilibrato e maturo, con una trama setosa, un'eleganza strutturata e un corpo atletico. Finale armonioso con fini sapori di ribes nero e note di grafite nera, esaltati da una fine astringenza sabbiosa.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Margaux
<b>Produttore:</b>	Château Labégorce
<b>Valutazioni:</b>	Neal Martin 91–93/100, Score 18/20, Antonio Galloni 90–92/100
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	2025-2045
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0412321

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Labégorce**

Cru Bourgeois  
Margaux AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Neal Martin 91–93/100, Score 18/20, Antonio Galloni 90–92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2025-2045
<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.