



2006 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Una rarità disponibile in quantità limitate, proveniente dalla grande annata 2006.

Nota di degustazione:

Colore rubino-violaceo medio con disco più chiaro. Un bouquet molto denso, con aromi di mora e mirtillo rosso e un tocco di uva, che conferiscono diversità e freschezza a questo naso particolarmente complesso. Note di tartufo e legno pregiato. Al palato, domina una finezza impetuosa, la tavolozza aromatica esprime un'abbondanza di bacche rosse. Sulla lingua, la sua consistenza è quasi ripiena.

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:	Score 20/20, Wine Spectator 95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	87% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 2% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0459006

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Score 20/20, Wine Spectator 95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva: 87% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 2% Cabernet Franc
Maturità: fino a 2040
Gradazione alcolica: 13.0 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.