



2010 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Forse una reincarnazione della leggendaria annata 1900

Nota di degustazione:

Colore rubino-violaceo luminoso, con centro ricco. Bouquet affascinante, di classe, dolce e fragrante: viola, mora, ciliegia, ribes nero e legno aromatico, finemente sottolineato dalla nocciola e da un caldo tocco di arabica; sentori di cocco in sottofondo. Al palato è morbido come la seta; i tannini esprimono nuovamente la loro meravigliosa dolcezza; aromi di banana secca e cedro; astringenza impeccabile.

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, Parker 96–98/100, René Gabriel 20/20

Gradazione alcolica: 13.5 %
Maturità: fino a 2060
Varietà d'uva: 90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 1.5% Cabernet Franc, 1.5% Petit Verdot

Numero di articolo: 0459010

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Score 20/20, Parker 96–98/100, René Gabriel 20/20
Varietà d'uva:	90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 1.5% Cabernet Franc, 1.5% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2060
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.