



Château Margaux 2023

CHF 903.00 | 10 cl = CHF 60.20

Der Kontrast des Grand Vin de Château Margaux 2023 im Vergleich zum Jahrgang 2022 ist markant. Während der 22er der wohl konzentrierteste Wein war, der in diesem historischen Weingut gekeltert wurde, zeichnet sich der 23er durch seine feingliedrige Klasse aus. Die Nase ist komplex mit roten und dunkler Frucht, einer feinen Minze, Rosenblättern und etwas Leder. Mit nur 13% Alkohol erscheint der Wein klassisch und saftig. Das Tannin ist seidig und perfekt integriert.

Producteur	Château Margaux
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	150 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2073
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	323660
Accord mets et vins	Pièces de viande nobles, Fromage, Veau, Bœuf
Avis	James Suckling 100/100 Robert Parker 97/100 Antonio Galloni (Vinous) 100/100

Terroir

Sans ce travail passionné et l'attention des hommes, une colline de graviers ne serait jamais devenue un vignoble aussi privilégié. Il a fallu sélectionner les cépages les plus adaptés, définir leurs conditions de culture et affiner les techniques de vinification et d'élevage. Ce travail dure maintenant depuis près de cinq cents ans.

Histoire





Le domaine viticole, qui existe depuis le XIIe siècle. La Mothe de Margaux" (la colline de Margaux), connue depuis le XIXe siècle, n'avait pas encore de vignes à l'époque. Ce vieux nom n'est pas dû au hasard, car dans une région plate comme le Médoc, la plus petite "colline" est facilement reconnaissable, et les meilleurs vins sont toujours produits sur des coteaux qui assurent un bon drainage.

