Château Margaux 2019

CHF 679.00 | 10 cl = CHF 90.53

Robe grenat sombre, cœur opaque, reflets violines, délicate frange aqueuse. Des nuances de tabac sucrées, des baies noires juteuses, du cassis et de la réglisse tendres, une délicate pointe de bois noble, le tout souligné par des notes de baies rouges. Il s'ouvre bien quand on l'aère un peu. Du bigarreau juteux et mûr, de la mûre confite, des tannins soyeux et porteurs, des baies rouges, une fraîcheur envoûtante, du sel et de la minéralité. Ce vin se montre déjà très accessible avec une phase précoce enjôleuse et un potentiel de développement certain.

Producteur	Château Margaux
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2054
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	163069
Accord mets et vins	Pièces de viande nobles, Fromage
Avis	Robert Parker 100/100 James Suckling 100/100

Vinification

Elevage en fûts de bois, puis en barriques.

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.