



## Château Margaux 2010

Le Château Margaux 2010 est un géant, mais il n'est pas monstrueux. Il est purement magique. Classique, grâce à sa pureté, sa finesse et sa finale douce et rafraîchissante. A cela s'ajoutent une complexité aromatique étonnante et une puissance exceptionnelle - le résultat est un millésime exceptionnel. La technologie et la sélection rigoureuse en font un vin moderne, tandis que son charme assure un millésime intemporel à Château Margaux.

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Producteur                    | Château Margaux  |
| Type d'article                | Vin rouge  |
| Pays                          | France   |
| Région                        | Bordeaux   |
| Sous-région                   | Margaux  |
| Appellation                   | AC   |
| Millésime                     | 2010   |
| Format                        | 75 cl  |
| Alcool                        | 13.5 %   |
| Température de consommation   | 16° - 18°  |
| Conservation                  | jusqu'en 2040  |
| Cépages                       | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                                    |
| Numéro d'article              | 248160   |
| Accord mets et vins           | Fromage, Veau, Bœuf                                      |



### Vinification

Elevage en barriques françaises pendant 36 mois.

### 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.

