



Château Margaux 2003

Compte tenu des conditions météorologiques extrêmes 2003, on aurait pu s'attendre à une certaine chaleur alcoolique au nez, caractérisée par des arômes de fruits noirs très mûrs, voire grillés. Mais ce que nous avons en réalité, ce sont des arômes de petits fruits rouges, de fraîcheur et de pureté.

Producteur	Château Margaux
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2003
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	248163
Accord mets et vins	Fromage, Bœuf, Veau



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 XI^e siècle. La Mothe de Margaux" (la colline de Margaux), connue depuis le XIX^e 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.

