



Château Margaux 2024 (Subskription)

Le Château Margaux 2024 s'ouvre sur un nez accueillant, marqué par la menthe fraîche, la cerise juteuse et un cassis délicat. En bouche, il débute avec une fraîcheur vive, avant de gagner en densité et en structure. Les tannins sont fermes et accrocheurs, mais finement travaillés. Malgré leur tension, ils témoignent d'une grande qualité, portée par une profondeur aromatique remarquable - un Margaux d'une grande expressivité et de belle substance.

Producteur	Château Margaux
Type d'article	Souscriptions
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2074
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	163074
Accord mets et vins	Plats de poisson raffinés, Fromage, Veau, Bœuf



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.

