



Château Margaux 2025 (Subskription)

Le Château Margaux 2025 se montre d'abord quelque peu réservé, puis s'ouvre sur des arômes de fruits noirs et de complexes nuances terreuses. La bouche est très puissante tout en restant élégante. Si l'attaque demeure encore un peu discrète, le vin déploie en milieu de bouche une imposante structure tannique, à la fois puissante, finement ciselée et veloutée. Le vin est dense, linéaire et d'une longue persistance.

Producteur	Château Margaux
Type d'article	Souscriptions
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2025
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2075
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	163075
Accord mets et vins	Pièces de viande nobles, Fromage, Veau, Bœuf
Avis	Falstaff 100/100 Antonio Galloni (Vinous) 99/100 Neal Martin (Vinous) 98/100 Robert Parker 100/100 James Suckling 99/100 Vinum 99/100 Decanter 98/100



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.

