



Château Margaux 2019

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 |
| Type d'article | Vin rouge |
| 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 | Fromage, Plats de poisson raffinés |
| 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 XI^{le} 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.

