



## Château Margaux 2020

CHF 850.00 | 10 cl = CHF 113.33

Al naso la purezza della frutta sorprende con note di pimento, tabacco, rose, tartufo, fumo, prugne tostate, ciliegie e ribes. Incredibilmente sensuale, morbido e fresco, il frutto avvolge il palato con strati di bacche vellutate e setose. Altamente concentrato, ma leggero e di pronta beva, il vino si diffonde con equilibrio, appagando tutti i sensi.

Produttore	Château Margaux
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Margaux
Classificazione	AC
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2068
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	163060
Adatto a	Manzo, Carne di vitello, Tagli di carne pregiati
Valutazioni	James Suckling 100/100 Jeb Dunnuck 98/100 Falstaff 98/100 Decanter 99/100 Robert Parker 99/100



### Vinificazione

Affinamento di diversi anni in botti di legno e successivamente in barrique.

### Terroir

Senza questo lavoro appassionato e l'attenzione delle persone, una collina di ghiaia non sarebbe mai diventata un vigneto così privilegiato. È stato necessario selezionare le varietà di uva più adatte, definire le condizioni di coltivazione e affinare le tecniche di vinificazione e invecchiamento. Questo lavoro dura ormai da quasi cinquecento anni.





## Storia

Il vigneto, conosciuto fin dal XII secolo, era chiamato "La Mothe de Margaux". Conosciuta fin dal XII secolo, era chiamata "La Mothe de Margaux" (la collina di Margaux) e all'epoca non aveva viti. L'antico nome non è casuale, perché in una regione pianeggiante come il Médoc, la più piccola "collina" è facile da individuare, e i migliori vini sono sempre prodotti su pendii che garantiscono un buon drenaggio.

