



## Château Margaux 2016

A differenza di Château Palmer, Château Margaux ha un'alta percentuale di Cabernet Sauvignon e quindi un carattere molto delicato, quasi ballerino. All'assaggio, il vino mostra un profumo fine con aromi freschi di frutti di bosco, ciliegie, mirtilli, incenso e tè Darjeeling. È complesso e stratificato, ma non così prepotente come le ultime due annate, in quanto sembra un po' più fresco e snello. Questo Margaux rivelerà le sue qualità eccezionali dopo un più lungo affinamento in bottiglia, mostrando eleganza e nobile finezza.

Produttore	Château Margaux
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Margaux
Classificazione	AC
Annata	2016
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2046
Vitigni	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	163066



### 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.

