



Château Margaux 2021

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	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2069
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	163061
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Formaggi, Carne di vitello, Manzo
Valutazioni	Robert Parker 97/100



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.

