



Château Margaux 2024 (Subskription)

Lo Château Margaux 2024 si apre con un naso invitante, segnato da menta fresca, ciliegia succosa e fine cassis. Al palato inizia con una freschezza vivace, per poi sviluppare densità e struttura. I tannini sono fermi e decisi, ma ben scolpiti. Nonostante la loro tensione, esprimono grande qualità, sostenuti da una notevole profondità aromatica - un Margaux di grande espressività e sostanza.

Produttore	Château Margaux
Categoria	Sottoscrizioni
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Margaux
Classificazione	AC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2074
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	163074
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Formaggi, Carne di vitello, Manzo



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.

