



Château Margaux 2025 (Subskription)

Lo Château Margaux 2025 si presenta inizialmente piuttosto riservato, per poi aprirsi con note di frutta scura e complessi sentori terrosi. Al palato è molto potente e al tempo stesso elegante. Se l'attacco appare ancora un po' contenuto, il vino sviluppa nella parte centrale una struttura tannica imponente, da un lato possente, dall'altro finemente cesellata e vellutata. Il vino è denso, lineare e di grande persistenza.

Produttore	Château Margaux
Categoria	Sottoscrizioni
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Margaux
Classificazione	AC
Annata	2025
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2075
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	163075
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Formaggi, Carne di vitello, Manzo
Valutazioni	Falstaff 100/100 Antonio Galloni (Vinous) 99/100 Neal Martin (Vinous) 98/100 Robert Parker 100/100 James Suckling 99/100 Vinum 99/100 Decanter 98/100



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.

