# Château Margaux 2006

CHF 743.15 | 10 cl = CHF 99.09

Le Château Margaux 2006 dispose d'une finesse aromatique exceptionnelle avec des tanins riches et n'a rien à envier au 2005. La texture est particulièrement dense. La finale est très longue et fraîche.

| | |
|---|---|
| Producteur | Château Margaux |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | France |
| Région | Bordeaux |
| Sous-région | Margaux |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2006 |
| Format | 75 cl |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2036 |
| Cépages | Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Cabernet Franc |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 248166 |
| Accord mets et vins | Fromage, Veau, Bœuf |

Vinification

Elevage en barriques françaises pendant 36 mois.

Terroir

Sans ce travail passionné et l'attention des hommes, une colline de graviers ne serait jamais devenue un vignoble aussi privilégié. Il a fallu sélectionner les cépages les plus adaptés, définir leurs conditions de culture et affiner les techniques de vinification et d'élevage. Ce travail dure maintenant depuis près de cinq cents ans.

Histoire

Le domaine viticole, qui existe depuis le XIIe siècle. La Mothe de Margaux" (la colline de Margaux), connue depuis le XIXe siècle, n'avait pas encore de vignes à l'époque. Ce vieux nom n'est pas dû au hasard, car dans une région plate comme le Médoc, la plus petite "colline" est facilement reconnaissable, et les meilleurs vins sont toujours produits sur des coteaux qui assurent un bon drainage.