



## Château Margaux 2011

CHF 1'144.85 | 10 cl = CHF 76.32

En 2011, les bons crus de cabernet dans le Médoc ont particulièrement bénéficié des conditions météorologiques, faisant ainsi entrer des grains sains et parfumés de cabernet sauvignon dans les chais. Les meilleurs résultats à cet égard ont été générés par les domaines Château Lafite Rothschild et Château Margaux. Trancher entre ces deux vins est avant tout une question de goût, puisque les deux sont désormais de classe internationale. Le Château Margaux de ce millésime présente de merveilleux arômes classiques de baies noires bleutées et rouges, avec une pointe de menthe et un soupçon de cèdre noble. Il connaîtra une évolution harmonieuse, en raison de son équilibre parfait, et assurera certainement le même plaisir de dégustation dans 10 ans que le Margaux 2001 actuellement.

Producteur	Château Margaux
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2011
Format	150 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2041
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	248181
Accord mets et vins	Fromage, Veau, Bœuf
Avis	Robert Parker 93/100



### 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.

