



Château Margaux 2016

Contrairement à Château Palmer, Château Margaux possède une forte proportion de cabernet sauvignon, ce qui lui confère un caractère très délicat, presque dansant. Lors de la dégustation, le vin se révèle subtilement parfumé avec des arômes frais de baies des bois, de cerises, de myrtilles, d'encens et de thé Darjeeling. Il est complexe et varié, mais pas aussi captivant que les deux derniers millésimes, car il semble un peu plus froid et plus élancé. Ce Margaux dévoilera ses qualités exceptionnelles après un long vieillissement en bouteille et s'imposera alors avec élégance et une noble finesse.

Producteur	Château Margaux
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2016
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2046
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	163066



Vinification

Elevage en fûts de bois, puis en barriques.

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.

