



Château Margaux 2010

Le Château Margaux 2010 est un géant, mais il n'est pas monstrueux. Il est purement magique. Classique, grâce à sa pureté, sa finesse et sa finale douce et rafraîchissante. A cela s'ajoutent une complexité aromatique étonnante et une puissance exceptionnelle - le résultat est un millésime exceptionnel. La technologie et la sélection rigoureuse en font un vin moderne, tandis que son charme assure un millésime intemporel à Château Margaux.

Producteur	Château Margaux
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2010
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2040
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	248160
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.

