



## Château Margaux 2006

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.

