



Château Margaux 2021

Au nez, la pureté du fruit est remarquable et s'accompagne de notes de piment, de tabac, de rose, de truffe, de fumée, de prune grillée, de cerise et de groseille. Terriblement sensuel, soyeux et frais, le fruit enveloppe littéralement le palais avec des couches de baies veloutées à la structure soyeuse. Hautement concentré, en apesanteur et gouleyant, le vin capte tous les sens.

Producteur	Château Margaux
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2021
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2069
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	163061
Accord mets et vins	Plats de poisson raffinés, Fromage, Veau, Bœuf
Avis	Robert Parker 97/100



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.

