



Château Margaux 2017

Comment souvent, le Château Margaux se produit sur sa propre scène. Le vin est tout simplement fascinant et génial, parce qu'il accapare pleinement dès le premier contact. Cela tient à l'harmonie exceptionnelle des arômes, du corps, de l'élégance et de la grâce, alliée à la longueur et à la pérennité. Ce résultat a également pu être atteint en dépit des conditions difficiles du millésime 2017, car aucun effort n'a été ménagé pour récolter les meilleurs grains destinés au grand vin. En conséquence, le Margaux 2017 est disponible en plus petites quantités, ce qui ne peut qu'attirer les convoitises.

Producteur	Château Margaux
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2017
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2057
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	163067
Accord mets et vins	Bœuf, Gibier, Plats de poisson raffinés, Fromage
Avis	James Suckling 99/100



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.

