



Château Margaux 2016

CHF 750.00 | 10 cl = CHF 100.00

A differenza di Château Palmer, Château Margaux ha un'alta percentuale di Cabernet Sauvignon e quindi un carattere molto delicato, quasi ballerino. All'assaggio, il vino mostra un profumo fine con aromi freschi di frutti di bosco, ciliegie, mirtilli, incenso e tè Darjeeling. È complesso e stratificato, ma non così prepotente come le ultime due annate, in quanto sembra un po' più fresco e snello. Questo Margaux rivelerà le sue qualità eccezionali dopo un più lungo affinamento in bottiglia, mostrando eleganza e nobile finezza.

Produttore	Château Margaux
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Margaux
Classificazione	AC
Annata	2016
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2046
Vitigni	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	163066



Vinificazione

Affinamento di diversi anni in botti di legno e successivamente in barrique.

Terroir

Senza questo lavoro appassionato e l'attenzione delle persone, una collina di ghiaia non sarebbe mai diventata un vigneto così privilegiato. È stato necessario selezionare le varietà di uva più adatte, definire le condizioni di coltivazione e affinare le tecniche di vinificazione e invecchiamento. Questo lavoro dura ormai da quasi cinquecento anni.





Storia

Il vigneto, conosciuto fin dal XII secolo, era chiamato "La Mothe de Margaux". Conosciuta fin dal XII secolo, era chiamata "La Mothe de Margaux" (la collina di Margaux) e all'epoca non aveva viti. L'antico nome non è casuale, perché in una regione pianeggiante come il Médoc, la più piccola "collina" è facile da individuare, e i migliori vini sono sempre prodotti su pendii che garantiscono un buon drenaggio.

