



Château Margaux 2003

CHF 732.35 | 10 cl = CHF 97.65

Date le condizioni climatiche estreme 2003, ci si poteva aspettare un certo calore alcolico al naso, caratterizzato da aromi di frutti neri molto maturi o addirittura tostati. In realtà si tratta di aromi di frutti a bacca rossa, freschezza e purezza.

| | |
|-----------------------------|--|
| Produttore | Château Margaux |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Francia |
| Regione | Bordeaux |
| Sottoregione | Margaux |
| Classificazione | AC |
| Annata | 2003 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2033 |
| Vitigni | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 248163 |
| Adatto a | Formaggi, Manzo, Carne di vitello |



Vinificazione

Affinamento di 36 mesi in barrique francesi.

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.

