Château Margaux 2010

Lo Château Margaux 2010 è un gigante, ma non è mostruoso. È pura magia. Classico, grazie alla sua purezza, alla finezza e al finale morbido e rinfrescante. Se a questo si aggiunge una sorprendente complessità aromatica e un'eccezionale potenza, il risultato è un'annata eccezionale. Tecnologia e selezione rigorosa ne fanno un vino moderno, mentre il suo fascino ne fa un'annata senza tempo di Château Margaux.

Produttore	Château Margaux
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Margaux
Classificazione	AC
Annata	2010
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2040
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	248160
Adatto a	Formaggi, Carne di vitello, Manzo

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.