



Château Margaux 2011

Nel 2011 soprattutto i buoni lotti di Cabernet nel Médoc hanno beneficiato delle condizioni climatiche, portando in cantina uve di Cabernet Sauvignon sane e profumate. I migliori risultati sono stati ottenuti da Château Lafite Rothschild e Château Margaux: quale dei due vini scegliere è puramente una questione di gusto, poiché entrambi sono diventati di classe mondiale. Lo Château Margaux sfoggia in questa annata il meraviglioso aroma classico di frutta a bacca nera e rossa con un pizzico di menta e di raffinato legno di cedro. Seguirà uno sviluppo armonioso grazie al suo perfetto equilibrio e, tra massimo 10 anni, assicurerà lo stesso piacere di beva dell'attuale Margaux 2001.

Produttore	Château Margaux
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Margaux
Classificazione	AC
Annata	2011
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2041
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	248161
Adatto a	Formaggi, Carne di vitello, Manzo
Valutazioni	Robert Parker 93/100



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.

