



Château Margaux 2020

Al naso la purezza della frutta sorprende con note di pimento, tabacco, rose, tartufo, fumo, prugne tostate, ciliegie e ribes. Incredibilmente sensuale, morbido e fresco, il frutto avvolge il palato con strati di bacche vellutate e setose. Altamente concentrato, ma leggero e di pronta beva, il vino si diffonde con equilibrio, appagando tutti i sensi.

Produttore	Château Margaux
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Margaux
Classificazione	AC
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2068
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	163060
Adatto a	Manzo, Carne di vitello, Tagli di carne pregiati
Valutazioni	James Suckling 100/100 Jeb Dunnuck 98/100 Falstaff 98/100 Decanter 99/100 Robert Parker 99/100



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.

