



Château Margaux 2021

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 2021
Dimensioni della 75 cl

bottialia

Temperatura di 16° - 18°

degustazione

Invecchiamento fino a 2069

Vitigni Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit

Contiene solfiti

Verdot, Cabernet Franc

Informazioni sulle

allergie

Numero articolo 163061

Adatto a Tagli di carne pregiati, Formaggi,

Carne di vitello, Manzo

Valutazioni Robert Parker 97/100

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.

