



Château Margaux 2017

Lo Château Margaux danza, come spesso accade, su un palcoscenico tutto suo. La ragione per cui questo vino risulta così affascinante e geniale sta semplicemente nell'effetto totalizzante che suscita già dalla prima degustazione: uno straordinario equilibrio di aroma, corpo, eleganza e grazia si abbina a lunghezza ed eternità. Questo risultato è stato raggiunto anche nelle difficili condizioni dell'annata 2017, quando non è stato risparmiato alcuno sforzo per vinificare il Grand-Vin solo con le migliori bacche, dando vita a una piccola quantità di Margaux 2017, diventata di conseguenza altamente ricercata.

Produttore	Château Margaux
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Margaux
Classificazione	AC
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2057
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	163067
Adatto a	Manzo, Selvaggina, Tagli di carne pregiati, Formaggi
Valutazioni	James Suckling 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.

