

# **Château Margaux - 1er G.C.C. | Margaux FRANKRIJK (MARGAUX) – 2014**

## **Domein**

### **Ch. Margaux**

Château Margaux is één van de beroemdste wijngaarden ter wereld, gelegen in de Médoc. Het domein omvat 262 hectaren. Château Margaux is geclassificeerd als Premier Grand Cru Classé volgens het classificatiesysteem voor Bordeauxwijn van 1855. In de jaren 1950/1960 tot en met 1976 kon Château Margaux niet voldoen aan de verwachting die aan een Premier cru wordt gesteld. Na de aankoop van het domein in 1977 door de familie Mentzelopoulos kwam aan deze zwakke periode een resoluut einde. Door forse investeringen in de verwaarloosde wijngaard, maakte het domein in één keer de sprong van zwakste Premier cru naar één van de beste. In 1992 werden Perrier mineraalwater en de Italiaanse familie Agnelli (o.a. eigenaren van Fiat) door een complexe, internationale transactie mede-eigenaren van het château, maar Corinne Mentzelopoulos bleef de leiding houden. De harmonieuze samenwerking duurde 10 jaar, totdat de Agnelli groep in 2003 besloot hun aandeel in Château Margaux te verkopen. Corinne Mentzelopoulos kocht ze onmiddellijk terug en werd daarmee enig aandeelhouder van het domein.

## **Vinificatie**

Tegenwoordig wordt het rijpen op vat zo vroeg mogelijk na de voltooiing van de fermentaties uitgevoerd, tegen het einde van oktober of begin november. Bij Chateau Margaux vindt deze altijd plaats in nieuwe, Franse eikenhouten vaten, waarvan de aromatische finesse en de krachtige tannines een natuurlijke invloed hebben op hun wijnen. De wijnen rijpen gemiddeld 2 jaar vooraleer gebotteld te worden.

## **Smaak**

Een expressieve en rijpe wijn. In de neus eerst het aroma van rijp rood fruit, nadien indrukken van hout en het gegrilde. In de mond een geconcentreerde wijn, erg expressief met heel veel fruit en finesse en tannines van goede kwaliteit. Het is aangeraden om van deze vrouwelijke en delicate wijn te genieten na 10 jaar fleslagering.

## **Gerechten**

Kalfsnootjes - gestoofd | Rosbief | Gevogelte - pentaan met bosbessen | Lamscarré - geroosterd

## Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (90%), Merlot (5%), Cabernet Franc (3%), Petit Verdot (2%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 17-18°C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

