

# Château Margaux - 1er G.C.C. | Margaux FRANKRIJK (MARGAUX) – 2018

## Vinificatie

Het rijpen op vat wordt 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

Château Margaux 2018 is ongelooflijk in concentratie. De kleine druiven van de Cabernet Sauvignon en de relatief lage opbrengsten verklaren grotendeels de uitzonderlijk hoge tannines. Toch vertoont deze wijn z'n kracht geen enkele vorm van uitbundigheid en zorgen de aroma's en structuur voor een zeer lange afdronk.

## Gerechten

Kalfsnootjes - gestoofd | Rosbief | Gevogelte - pentaan met bosbessen | Lamscarr? - geroosterd

## Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (90%), Cabernet Franc (4%), Merlot (4%), Petit Verdot (2%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 17°C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

