

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

Vinification

L'élevage en barriques est réalisé le plus tôt possible après la fin des fermentations, vers fin octobre ou début novembre. Au Château Margaux, cela se fait toujours en barriques neuves de chêne français, dont la finesse aromatique et la puissance des tanins influencent naturellement leurs vins. Les vins vieillissent en moyenne 2 ans avant d'être mis en bouteille.

Dégustation

Le Château Margaux 2018 est incroyable de concentration. La petite taille des baies et des rendements relativement faibles expliquent grandement des indices de tannins exceptionnellement élevés. Pourtant sa puissance ne présente aucune forme d'exubérance et aide à porter les arômes et la structure de ce vin très longtemps en finale.

Mets adaptées

Noix de veau braisée | Roti de bœuf | Pintade aux aïelles | Lamscarr? - geroosterd

Caractéristiques

Type: Vin rouge

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 17°C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

