

# MARGAUX • CHÂTEAU MARGAUX

1ER CRU CLASSÉ



---

## Uvaggio:

89% Cabernet Sauvignon - 8% Merlot - 2% Cabernet Franc - 1% Petit Verdot.  
Le percentuali di composizione potrebbero variare a seconda dell'annata.

## Affinamento:

barriques nuove di rovere francese per 18/24 mesi.

## Note di degustazione:

eleganza, finezza, complessità, sensualità sono solo alcune delle sensazioni che regala questo vino, capolavoro di una delle più prestigiose case francesi. Di un magnifico colore rubino intenso con sfumature viola, l'olfatto rivela note di fiori primaverili e frutti di bosco, more e mirtili; al palato i tannini sono morbidi e moderati, il finale è lungo, strutturato, persistente.

## Temperatura di servizio:

16/18° C.

## LES CRANDS CRUS DE BORDEAUX



### CHÂTEAU MARGAUX

#### LA CANTINA

**Château Margaux** arcaicamente **La Mothe de Margaux**, è una tenuta vinicola del vino di Bordeaux ed è stato uno dei cinque vini a raggiungere lo status di Premier Cru nella classificazione di Bordeaux del 1855.

La tenuta si trova nel comune di Margaux sulla riva sinistra dell'estuario della Garonna nel Médoc regione, nel dipartimento della Gironda, e il vino è delimitato dall'AOC di Margaux.

Il sito è noto sin dal XII, ma sarà dal 1500, grazie alla Famiglia Lestonnac, che la tenuta assumerà le dimensioni che ritroviamo oggi, occupando 265 ettari di cui un terzo vitato. Château Margaux è l'epitome dell'arte della vinificazione essendo riconosciuto come uno dei più grandi vini del mondo.