



CHÂTEAU MARGAUX
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
A.O.C. MARGAUX, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 87% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot.

Alcohol: 12,5 %

Reposo: Encubado durante 3 semanas, 18-24 meses en barricas nuevas de roble Francés.

Capacidad de Guarda: 20 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color negro hermoso con los bordes de rubí.



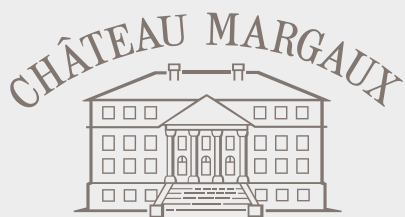
En nariz se perciben flores, moras, cassis, grava, hinojo, grano de café y menta.



En boca refinado y estructurado, con taninos pulidos y aterciopelados, picantes notas de cereza negra se añaden a un final fresco, persistente y elegante.



Se recomienda acompañar con carnes rojas, de caza y platillos condimentados.



La Bodega

La más grande y meridional de las prestigiosas A.O.C. del Médoc tiene fama gracias a la admirable elegancia de sus vinos, entre los cuales 21 tienen la clasificación de Crus Classés. La calidad del terruño de Margaux, con sus lechos de grava pobres y bien drenados, se revela como excepcional para la Cabernet Sauvignon y la Merlot, que aquí expresan un especial refinamiento en sus aromas, taninos y textura. Cru emblemático de esta zona que lleva, además, su nombre, el Château Margaux es el ejemplo perfecto del equilibrio entre potencia, densidad y elegancia.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com