



CHÂTEAU MARQUIS D'ALESM BECKER

3° GRAND CRU CLASSÉ

A.O.C. MARGAUX, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot.

Alcohol: 14,0 %

Reposo: 18 meses en barricas de roble francés.

Capacidad de Guarda: 12 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Muy profundo, rubí oscuro.



Concentrado y complejo, mezclado frutos negros, tabaco, ceda y ahumado.



En boca carnoso, rico en taninos pulidos, persistencia excepcional.



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



La Bodega

La creación del viñedo fue en 1585, tiene el nombre de una antigua familia de la región. Bajo del Primero emporio, el "domaine" fue comprado el señor Jean Bekker Terrlink. Su apellido fue agregado al nombre del vino cuando el chateau fue clasificado en el Medoc en 1855. En 1938, Edmond Ritz, compro la propiedad donde el señor Jean Claude Zuger herencia. En 2006 Hubert Perrodo adquiere la bodega y es hoy en día su hija Nathalie que se encarga de la propiedad.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com