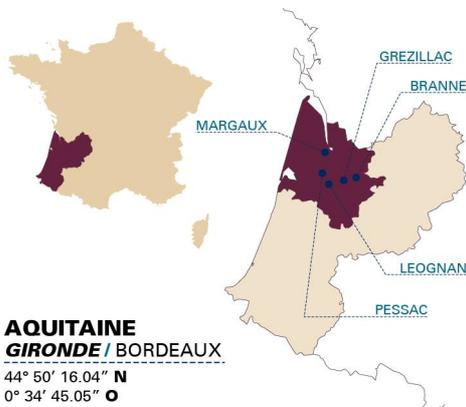


CUVÉE M. MARGAUX

MARGAUX / BORDEAUX

Les Vignobles André Lurton è un'azienda familiare tra le più grandi della regione di Bordeaux, fondata da André Lurton, un enologo che ha dedicato quasi 70 anni della sua vita al vino. Oggi la cantina è gestita da Jacques Lurton, che si è creato un bagaglio di esperienze vinicole girando il mondo per oltre 30 anni: con le sue idee e con la sua creatività ha è riuscito a imprimere la sua visione nell'azienda. I 640 ettari di vigneti posseduto sorgono nei migliori terreni delle denominazioni di Bordeaux, mentre la sede centrale si trova a Château Bonnet di Grézillac, dove è nato André Lurton. La filosofia aziendale è improntata al rispetto delle tradizioni più antiche del territorio ed esprime al meglio le caratteristiche tipiche delle diverse denominazione: tra le più importanti si può sicuramente annoverare Pessac-Léognan, creata proprio da André Lurton. La cantina controlla diversi Château, ognuno dei quali è un perfetto esempio di quello che può regalare una delle zone vinicole più importanti al mondo.



AQUITAINE
GIRONDE / BORDEAUX

44° 50' 16.04" N
0° 34' 45.05" O



ANNO DI FONDAZIONE
1953



ESTENSIONE TERRITORIO
640 Ha



ENOLOGO
MICHEL GAILLARD
LAURENT BOUTHONNER
SEBASTIEN RAVILLY



BOTTIGLIE IN UN ANNO
4.000.000



VITIGNI
CABERNET SAUVIGNON – SAUVIGNON
BLANC – SÉMILLON – MERLOT –
MUSCADELLE



TIPOLOGIA
Vino rosso



ZONA DI PRODUZIONE
Margaux



VITIGNO
Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Petit Verdot 10%.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Raccolta delle uve rigorosamente manuale. Fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata tra i 26 e 27°C.



POTENZIALE
Si esprime bene già in giovane età, ha un potenziale tra gli 8 e 10 anni a seconda dell'annata.



COLORE
Rosso rubino con riflessi brillanti.



PROFUMO
Al naso emergono subito note di frutta rossa fresca come ribes, ciliegia e ribes nero.



SAPORE
All'ingresso è netto e dinamico con aromi di frutta, spezie, cedro e liquirizia leggermente pepata. Nell'insieme è fine ed equilibrato senza essere troppo segnato dalle note del legno. I tannini, eleganti e setosi, rimandano alla sua origine "margalaise".



ABBINAMENTI
La sua generale armonia incanta e gli conferisce un'accessibilità immediata. Ottimo con carni rosse alla griglia e agnello al latte.