

Caractères Andre Lurton

L'ÉLOQUENCE MARGAUX

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Margaux

Zona produttiva Margaux

Vitigno 96% Merlot, 4% Petit Verdot

Tipologia del terreno Graves (ghiaie) pirenaiche e sabbie alluvionali.

Vinificazione Vinificazione in vasche di acciaio inox.

Invecchiamento Affinamento in acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

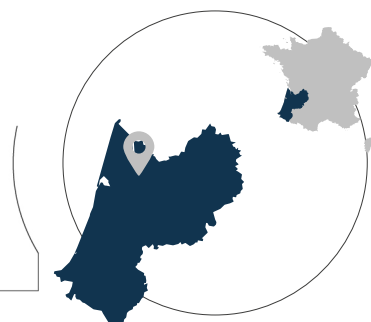
Colore Colore rosso rubino intenso.

Profumo Al naso è potente. Rivela aromi intensi di frutti neri maturi come mora e ribes nero, il tutto bilanciato da un tocco di freschezza mentolata.

Sapore Al palato è pieno, ricco e vellutato, con una consistenza sontuosa. La finezza lo rende elegante ed equilibrato. La mineralità si fonde con la frutta matura e il finale è lungo e intenso.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a carne rossa alla griglia, petto di vitello ripieno, faraona con lenticchie.

Temperatura di servizio 15-17° C



MARGAUX / BORDEAUX



 ANNO DI FONDAZIONE | 1953

 ENOLOGO | MICHEL GAILLARD,
LAURENT BOUTHONNIER E SEBASTIEN
RAVILLY

 VITIGNI | CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT, PETIT VERDOT,
SAUVIGNON BLANC, SÉMILLON,
MUSCADELLE

