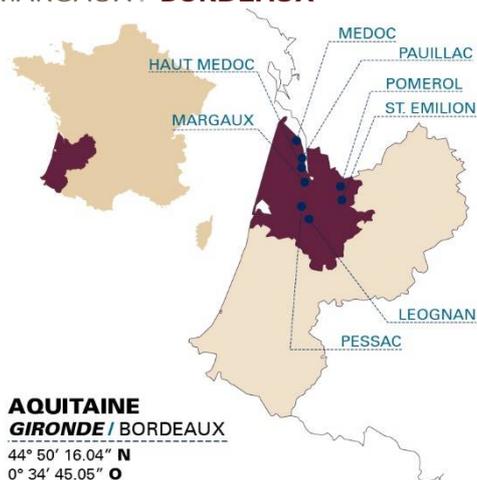


CHÂTEAU MARGAUX

MARGAUX / BORDEAUX

CHÂTEAU MARGAUX

MARGAUX AOC



AQUITAINE
GIRONDE / BORDEAUX

44° 50' 16.04" N
0° 34' 45.05" O

NOTE:

Attorno alla Garonna, che scorre nel Sud-Ovest della Francia, tra sabbie e pietraie, nasce il grande vigneto di Bordeaux. I vitigni sono per i **vini rossi**, il **Cabernet Franc** e il **Cabernet Sauvignon**, con il **Merlot**, **Petit Verdot** e **Malbec**; per i **vini bianchi**, i vitigni **Sémillon** con il **Sauvignon** e **Muscadelle**. Alla prima divisione tra rossi e bianchi, nel 1855 i vini di Bordeaux si divisero in "crus", ovvero produzioni di prima, seconda, terza, quarta e quinta grandezza. I vini di Bordeaux sono delicati, di non forte gradazione alcolica, di profumi e sapori lievi, da bersi lentamente a piccoli sorsi, certi possono invecchiare in bottiglia oltre 70 anni e talvolta se ne incontrano di centenari. Tra i Bordeaux la prima divisione è tra rossi e bianchi; dei **rossi** ve ne sono quattro (**Lafite-Rothschild**, **Margaux**, **Latour**, **Haut-Brion**) di prima grandezza, ne seguono quindici (il primo è **Mouton-Rothschild**) di seconda grandezza, quattordici di terza, dieci di quarta, diciotto di quinta. Nei **bianchi** è lo **Château d'Yquem** a non classificarsi, resta tra **Premier Cru Supérieur Classé**, undici poi sono di prima grandezza e tredici di seconda. Il vino di Bordeaux dopo la vinificazione invecchia in Barriques per 2-3 anni.

TIPOLOGIA:

Vino Rosso

ZONA PRODUTTIVA:

Margaux- Bordeaux

VITIGNO:

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Cabernet Franc

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Terreno ricco di ghiaia

INVECCHIAMENTO:

Tra i 18-24 mesi

AFFINAMENTO:

In barrique di rovere



COLORE:

Rosso rubino brillante

PROFUMO:

Cassis, grafite, liquirizia e viola

SAPORE:

Stile asciutto e classico con finale vibrante e profumato

ABBINAMENTI:

Ottimo con arrosti, formaggi stagionati e selvaggina



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com info@meregalli.it