



Quatre de novembre, 5-2º - D5

Polígono C´an Valero

07011 Palma de Mallorca

T. 971 40 38 68

islavinos@islavinos.es



Château Margaux 2012

PAÍS: FRANCIA

REGIÓN: MARGAUX

D.O: APPELLATION MARGAUX CONTRÔLÉE

AÑADA: 2012

VARIEDAD: CABERNET SAUVIGNON

Descripción

Château Margaux, 1er Cru Classé, la joya de Margaux, ha sido poseído por la familia de Mentzelopoulos desde 1978. Ha producido desde entonces y de manera constante los vinos más finos del Médoc. Château Margaux es una gran propiedad de 90 hectáreas que produce aproximadamente 30.000 cajas por año y está situado en el centro de la denominación de Margaux. Los viñedos están sembrados con un 75% de Cabernet Sauvignon, Merlot 20%, Cabernet Franc el 2%, Petit Verdot 3%. Reposan sobre una capa de arenas y piedra, debajo de la cual hay gravas y arcillas. El vino se fermenta en una mezcla de barriles de roble y se madura de 18 a 24 meses en barricas nuevas de roble 100%. Detrás del éxito de Margaux esta su director Paul Pontallier que se desliza con los triunfos sucesivos de los vinos de esta casa. Con todo, la imagen, la habilidad y la eficacia con las cuales Paul ha dirigido este gran viñedo desde su vendimia inaugural en 1978 rinden tributo a la elegancia y al clasicismo dando lugar a un vino perfecto. Cada detalle se analiza durante cada vendimia y los ajustes del minuto puestos en su lugar para el año próximo, asegurando una mayor comprensión uniforme de la contribución de cada elemento a este monumento de la grandeza de Burdeos. Estos vinos tienen aromas de frutas negras, maderas finas, cacao, especias con un cuerpo amplio y elegante. No hay nadie que pueda representar en

vinos la elegancia y la clase como lo hace Margaux.

Características

Denominación: Appellation Margaux Contrôlée

Graduación: 12,5

Presentación: 75 cl., 150cl.

Producción: 130.000 botellas

Edad del Vinedo: 35

Superficie del Vinedo: 82

Densidad de plantacion: 10.000

Tipo de Suelo: Grava

Fermentación: Tradicional en toneles de roble

Crianza: 18-24 meses

Tipo de barrica: Roble francés 100% nueva

Temperatura de servicio: 16-18°C

Tipo de cierre: Corcho

Notas de Cata

En nariz se perciben flores, moras, cassis, grava, hinojo, grano de café y menta. Refinado y estructurado, con taninos pulidos y aterciopelados, picantes notas de cereza negra se añaden a un final fresco, persistente y elegante.

Maridaje

Carnes rojas (ternera, cordero, buey, cerdo), pollo asado, pato, quesos, setas y carnes de caza.