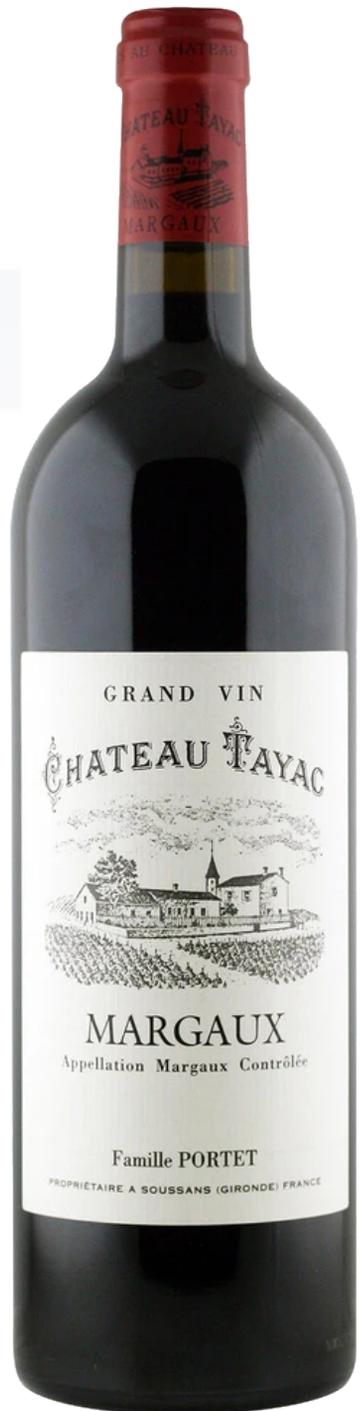




Margaux



CÉPAGES: 90 à 95% Sémillon , 5 à 10% Muscadelle et Sauvignon

SOL: argileux

VINIFICATION: 18 à 26 mois suivant les millésimes dont 50 à 55% de fûts neufs.

DEGUSTATION:

Robe: Belle robe or pâle.

Bouquet: Le premier nez présente une belle profondeur. L'aération révèle la complexité des très grandes années. Tout est là : la fraîcheur, la précision, la pureté.

Bouche: En bouche, le vin impressionne car il allie puissance et finesse. Il ouvre une finale interminable et très harmonieuse.

Accompagne parfaitement de nombreux plats: Roquefort, foie gras, buche de noel.

GRAPE VARIETIES: 90 to 95% Sémillon, 5 to 10% Muscadelle and Sauvignon.

SOIL: clayey

WINEMAKING: 18 to 26 months depending on the vintage, including 50 to 55% new barrels.

DEGUSTATION:

Eye: Beautiful pale gold colour.

Nose: The first nose presents a good depth. The ventilation reveals the complexity of the great years. Everything is there: freshness, precision, purity.

Palate: On the palate, the wine impresses because it combines power and finesse. It opens an interminable and very harmonious finish.

Goes perfectly with many dishes: Roquefort, foie gras, Christmas log.