



Margaux



CÉPAGES: Cabernet Sauvignon, Merlot

GRAPE VARIETIES: Cabernet Sauvignon, Merlot

VINIFICATION: Cuves inox + ciment revêtues, Pré fermentation à froid. Contrôle des températures : thermorégulation.

WINEMAKING: Coated stainless steel + cement vats, Cold pre-fermentation
Temperature control: thermoregulation

DEGUSTATION:

TASTING:

Robe: Robe rubis, sombre agrémentée de reflet safran. Petite touche ambre

Appearance: Dark ruby color with a saffron reflection. Small touch of amber

Nez: Nez puissant, ouvert, très légèrement minéral. Petite touche toastée.

Nose: Powerful, open nose, very slightly mineral. Small toasted touch.

Bouche: Attaque soyeuse, corps présent aux tanins ronds. En bouche, note chocolatée cacao. Finale aimable et douce. De belles persistances.

Palate: Silky attack, present body with round tannins. On the palate, a chocolatey cocoa note. Kind and sweet finish. Beautiful persistence.

Accompagne parfaitement de nombreux plats : Fromages, boeuf, gibiers

Goes perfectly with many dishes: Cheese, beef, game