



MARGAUX PRIVATE RESERVE

Appellation : Margaux

Terroir : Graves fines sur sol argileux imperméable

Cépages : Cabernet Sauvignon 55%
Merlot 35%
Cabernet Franc 10%

Vinification : En cuves d'acier inox ou ciment avec contrôle des températures.

Elevage : En barriques de 2 ans pendant 12 mois

Dégustation

Couleur profonde et brillante. Bouquet fruité, vin soyeux et charmeur.

Service : Chambré (19°)

Accord mets : Viande rouge, fromage.

Origine

Issu de la gamme Private Réserve, il est le résultat du traditionnel assemblage Cabernet / Merlot fidèle à la qualité d'un bon cru de Margaux. En le dégustant, vous retrouverez toute la palette aromatique des fruits rouges et apprécierez la personnalité de ses tanins.

