

Château Margaux 2008

Premier Cru Classé, Margaux AC

France > Bordeaux > Margaux

Garde :
10 - 20 ans

% Vol :
13.00°



Distinctions

Robert Parker's Wine Advocate - 94/100 - May 2011
Wine Spectator - 91/100 - April 2011



Cépage(s) :

Cabernet Sauvignon (87%), Merlot (10%), Cabernet Franc (2%), Petit Verdot (2%)

Note de dégustation

Robe : Intense et profonde

Nez : D'une grande finesse et d'une grande pureté, aussi profond et charmeur que 2004

Palais : C'est sa puissance en bouche qui surprend : on ne l'attendait pas si dense, si longue, si riche. Quels beaux tannins ! Ils donnent au Château Margaux 2008 une texture très serrée.

Accords mets-vin

Surprenant avec du cabillaud ou de la cuisine chinoise, viandes rouges, volaille rôtie, fromage de chèvre

Terroir

Les vignes, inclinées en pente douce en une sorte d'amphithéâtre, sont établies sur une croupe graveleuse et argileuse d'origine fluviale (graves abondantes au sommet, le bas de la croupe étant composé d'éléments calcaires et plus fins dus au ruissellement).

Vinification

Cuvaison de 3 semaines en vases de chêne, élevage de 18 à 24 mois en barriques de chêne neuves

Œnologue(s)

Paul Pontallier