

## Château Margaux 2006

Premier Cru Classé, Margaux AC

France > Bordeaux > Margaux

**Garde :**  
10 - 20 ans

**% Vol :**  
13.00°



### Distinctions

Wine Spectator - 95/100 - March 2009

Robert Parker's Wine Advocate - 94/100 - April 2009



### Cépage(s) :

Cabernet Sauvignon (85%), Merlot (8%), Petit Verdot (4%), Cabernet Franc (3%)

### Notes de dégustation

**Robe :** D'une intensité inédite

**Nez :** D'une senteur à dominante épicée, il possède à la fois la grâce et la pureté, la fraîcheur et la puissance

**Palais :** D'une finesse aromatique hors du commun, belle richesse tannique et texture particulièrement dense et serrée. La finale est très longue, vive et fraîche, un peu ferme mais déjà savoureuse.

### 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 fluviatile (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