Wijnfiche

Château Margaux - 1er G.C.C. | Margaux
Frankrijk (MARGAUX) — 2017

Domein

Ch. Margaux

Château Margaux is een van de beroemdste wijndomeinen ter wereld, gelegen in de Médoc. Het domein omvat 265 hectare en is geclassificeerd als Premier Grand Cru Classé volgens de Bordeauxclassificatie van 1855. Na een moeilijke periode in de jaren 1970 werd het domein in 1977 gekocht door André Mentzelopoulos, die fors investeerde in de wijngaard en de kwaliteit van de wijn. Na zijn overlijden in 1980 nam zijn dochter Corinne Mentzelopoulos de leiding over en zette zij deze koers voort. Begin jaren 1990 ging zij een samenwerking aan met de familie Agnelli. In 2003 kocht zij hun aandeel terug en werd opnieuw enig aandeelhouder. Onder haar leiding groeide Château Margaux uit tot een van de absolute referenties van de grote wijnen van Bordeaux.

Vinificatie

Bij Château Margaux draait het wijnmaken om precisie, geduld en respect voor het terroir. Na een uiterst zorgvuldige selectie, waarbij minder dan 40% van de oogst bestemd is voor de Grand Vin, worden de druiven afzonderlijk per perceel vergist. Een zachte extractie zorgt daarbij voor een optimale balans tussen concentratie, frisheid en verfijnde tannines. De beste wijnen worden vervolgens geassembleerd en rijpen gemiddeld 21 maanden in nieuwe Franse eikenhouten vaten, waarbij structuur, complexiteit en harmonie zich verder ontwikkelen. Door iedere partij afzonderlijk te volgen en de verschillende stappen nauwkeurig te sturen, wordt het karakter van elke wijngaard zo precies mogelijk tot uitdrukking gebracht.

Smaak

Een Château Margaux 2017 met een indrukwekkende neus, zeer overtuigend, met tonen van cassis en zwarte kersen in de neus. De smaak vertoont een zeer pure en geconcentreerde samenstelling, met zeer fijne, soepele en strakke tannines. De afdronk is substantieel in termen van aanwezigheid van tannines, lang, gripvast en in balans.

Gerechten

Kalfsnootjes - gestoofd | Rosbief | Lamscarré - geroosterd

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (89%), Merlot (8%), Cabernet Franc (2%), Petit Verdot (1%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

