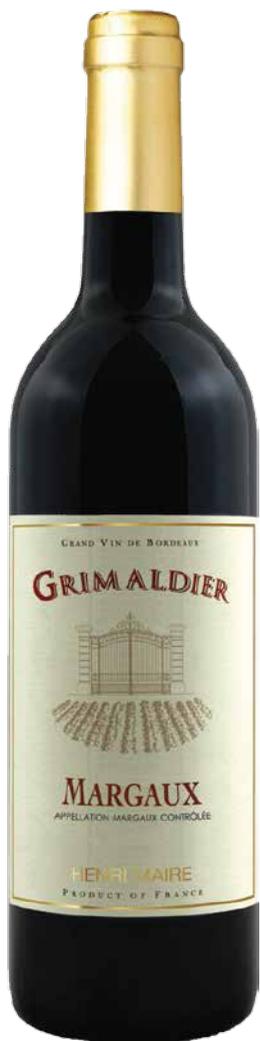


# GRIMALDIER MARGAUX AOC



# GRIMALDIER MARGAUX AOC



## Cépages

Cabernet sauvignon, merlot et petit verdot.

## Elaboration - Vinification

Vinification et élevage traditionnels.

## Dégustation

La nature de ces vins est de réunir une sève délicate et élégante, de la subtilité et de la consistance.

Élégant et d'une grande finesse, le vin exhale des arômes boisés rehaussés de notes de fruits mûrs.

## Accords mets et vins

Servi à 15-16°C, il se marie agréablement à la viande rouge, au grand gibier, à l'agneau, au poisson et au fromage.

## Garde

Ce terroir donne naissance à des vins de belle structure tannique favorisant leur long vieillissement.

Margaux se trouve au sud du Médoc, dans un paysage de prairies et de bois dominés par quelques croupes de graves.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Henri Maire France - En Boichailles - BP 106 - 39605 ARBOIS Cedex - 439 045 717 RCS LONS LE SAUNIER