

MARGAUX

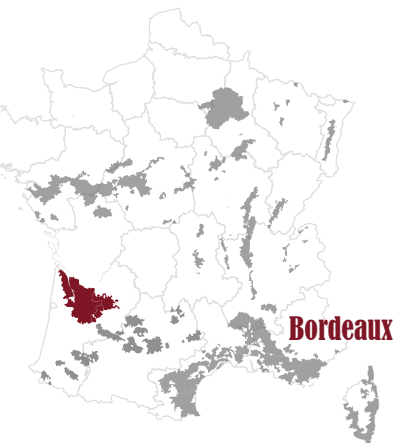
AOP BORDEAUX rouge

Le vignoble bordelais regroupe 6 familles de vin :

le Médoc, Blaye et Bourg, le Libournais, l'Entre-Deux-Mers, les Graves et Sauternais et enfin les Bordeaux et Bordeaux Supérieurs.

Bordeaux

AOP : Appellation d'Origine Protégée



Margaux est la seule AOP communale du Haut-Médoc à porter le nom d'un premier grand cru classé. Son aire s'étend sur cinq communes : Margaux, Cantenac, Labarde, Soussans et Arsac. L'appellation, qui sélectionne les meilleurs sols, possède quelques-unes des plus belles croupes de graves de tout le Bordelais. Celles-ci communiquent aux margaux leur grande finesse aromatique, leur harmonie et leur aptitude au vieillissement.

GRIMALDIER



Cépages

Assemblage de Merlot et Cabernet-Sauvignon.



Elaboration - Vinification

Vinification traditionnelle avec contrôle des températures. Une fermentation lente est utilisée pour permettre l'extraction optimale des arômes.



Dégustation

Robe d'un rouge profond, tirant vers le noir. Au nez, il dégage un bouquet de fruits rouges mûrs. En bouche, l'attaque est sur la fraîcheur et sur le fruit, trame tannique et équilibrée, finale longue et finement épicée.



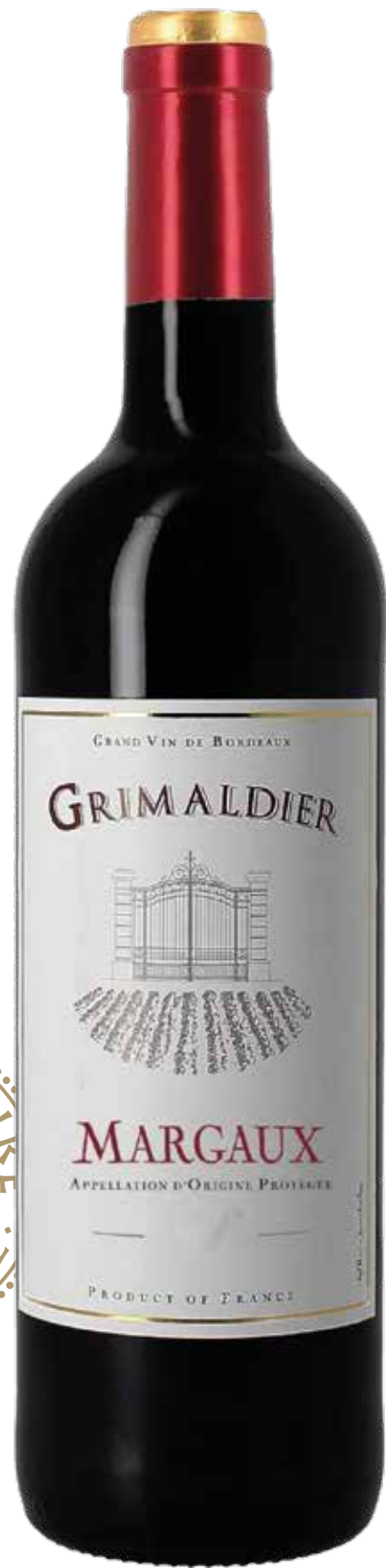
Accords mets et vins

Viande rouge et blanche, volaille, gibier, fromages.
Servir à 16-18°C.



Garde

Bon potentiel de garde.



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr
SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

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