

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

MARGAUX

Grand Vin de Bordeaux

PRODUCCIÓN

Denominación Margaux Controlada

Región: Viñedo situado a unos 20 kilómetros al norte de Burdeos. Es la denominación más meridional del Médoc.

Variedades de uva: 52% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot.

 Suelo: Cimas redondeadas de grava fina de origen garonés.

 Clima oceánico y templado.

Vinificación: Estrujado de la uva – fermentación alcohólica realizada a 30-32°C / 86-90°F con un remontado diario – maceración larga (3 semanas) – fermentación maloláctica.

 Crianza: 8 meses en barricas.

Formato disponible: 75 cl.

CATA

 Granate profundo y brillante.

 Complejo en nariz, combina aromas a frutos negros con delicadas notas de regaliz y vainilla.

 Generoso en boca, con textura suave y taninos untuosos. Presenta un final afrutado, redondo y sabroso.

 Carnes rojas, presa, quesos.
Servir entre 16°C y 18°C / 60°F y 65°F.

PREMIOS

Medalla de Plata – Decanter 2021 – Reserva 2019
Medalla de Oro – Grand Prix 2021 VINEX – Prague - Añada 2016
Medalla de Oro – Decanter 2020 – Reserva 2018
Medalla de Bronce – Japan Wine Challenge 2017- Añada 2015
Medalla de Oro – Berliner Wein Trophy 2016 – Añada 2012



Terrasses des Dames

Nuestro Margaux, vino femenino por excelencia, se produce en un suelo consistente en un apilamiento de estratos denominado «terrasses», reconocido por producir vinos elegantes.

BestBrands



B&G

TOMAR BEBIDAS ALCOHOLICAS
EN EXCESO ES DAÑINO