

Château Le Coteau

Margaux



Zona:

Vitigno:

Terreno:

Esposizione:

Superficie:

Vendemmia:

Vinificazione:

Fermentazione:

Affinamento:

Zona di produzione:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Solfiti totali:

Arsac – Bordeaux –Nord/Ovest

65% Cabernet Sauvignon – 25% Merlot

8% Cabernet Franc – 2% Petit Verdot

graves quaternario della Gironda

Sud - Sud-Est

12 ha

Manuale con cernita selettiva

Acciaio termoregolato

malolattica in barriques

barriques 16 mesi

Altopiano di Arsac Margaux

13°

18° - 20°

41 mg/L



Sul territorio di Margaux ci sono le migliori condizioni per produrre grandi vini. Questo anche perché il Médoc gode di un microclima unico, fortemente caratterizzato dalla presenza delle due masse d'acqua che la circondano, la Gironda e l'Oceano Atlantico.

La maison è una delle ultime proprietà familiari dell'appellazione.

Ha colore granato profondo. Al naso presenta multiple note erbacee, di pelle e tabacco, con tocchi di frutti neri

Al palato, note speziate, con finale morbido di legno e vaniglia. Tannini morbidi e setosi, per questo vino corposo e potente. Un grande vino da conservare che si mantiene a lungo nel tempo.

Abbinamenti

Si accompagna con carni rosse, volatili, selvaggina di pelo, cinghiale e formaggi stagionati.



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**