

CHÂTEAU MARGAUX 2013

Château Margaux, 1er Cru Classé, la joya de Margaux, ha sido poseído por la familia de Mentzelopoulos desde 1978. Ha producido desde entonces y de manera constante los vinos más finos del Médoc.



Château Margaux es una gran propiedad de 90 hectáreas que produce aproximadamente 30.000 cajas por año y está situado en el centro de la denominación de Margaux. Los viñedos están sembrados con un 75% de Cabernet Sauvignon, Merlot 20%, Cabernet Franc el 2%, Petit Verdot 3%. Reposan sobre una capa de arenas y piedra, debajo de la cual hay gravas y arcillas.



El vino se fermenta en una mezcla de barriles de roble y se madura de 18 a 24 meses en barricas nuevas de roble 100%. Detrás del éxito de Margaux esta su director Paul Pontallier que se desliza con los triunfos sucesivos de los vinos de esta casa. Con todo, la imagen, la habilidad y la eficacia con las cuales Paul ha dirigido este gran viñedo desde su vendimia inaugural en 1978 rinden tributo a la elegancia y al clasicismo dando lugar a un vino perfecto.

Cada detalle se analiza durante cada vendimia y los ajustes del minuto puestos en su lugar para el año próximo, asegurando una mayor comprensión uniforme de la contribución de cada elemento a este monumento de la grandeza de Burdeos.

Estos vinos tienen aromas de frutas negras, maderas finas, cacao, especias con un cuerpo amplio y elegante. No hay nadie que pueda representar en vinos la elegancia y la clase como lo hace Margaux.



Añada:	2013
Productor:	Château Margaux
Denominación:	Appellation Margaux Contrôlée
Origen:	Francia / Bordeaux / Margaux
Clasificación:	Premier Grand Cru Classé
Graduación:	12,5 °
Presentación:	75 cl., 150cl.
Variedades:	Cabernet Sauvignon 94%, Cabernet Franc 5%, Petit Verdot 1%
Producción:	130.000 botellas
Edad del viñedo:	35 años
Densidad de la plantación:	10.000 cepas/ha
Superficie del viñedo:	82 ha
Suelo:	Grava
Rendimiento por hectárea:	3 hl/ha
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Tradicional en toneles de roble
Crianza:	18-24 meses
Tipo de barrica:	Roble francés 100% nueva
Temperatura de servicio:	16-18°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tintos Burdeos

CHÂTEAU MARGAUX 2013

PUNTUACIONES

Robert Parker: 91 puntos (2013)
Robert Parker: 95 puntos (2012)
Robert Parker: 93 puntos (2011)
Robert Parker: 99 puntos (2010)
Robert Parker: 99 puntos (2009)
Robert Parker: 92 puntos (2007)
Robert Parker: 98+ puntos (2005)

MARIDAJE

Carnes rojas (ternera, cordero, buey, cerdo), pollo asado, pato, quesos, setas y carnes de caza.

NOTAS DE CATA

Un estilo más ligero de Château Margaux, debido en parte a la falta de Merlot en la mezcla. Ofrece aromas florales, frutos rojos, especias, tierra y un toque de tabaco. Suave y fácil de beber, con una notable falta de profundidad en el paladar medio, este es un vino para beber en su juventud.