



MARGAUX 2019 CHÂTEAU DESMIRAIL (3ÈME GRAND CRU CLASSÉ EN 1855)

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive gauche
Cépage(s) : 50% cabernet sauvignon, 45% merlot, 5% petit verdot

Note de dégustation :

Vin de teinte rouge pourpre profond. Nez déjà bien ouvert, fin et élégant. Il présente des arômes boisés liés à l'élevage en barriques de chêne, ainsi qu'un caractère fruité magnifique (cassis, mûres, cerises,...). En bouche, c'est un Margaux moderne, déjà accessible dans sa prime jeunesse mais au potentiel de garde remarquable. Les tanins sont très fins, soyeux, délicats. Le fruit est omniprésent et l'élevage parfaitement intégré. C'est un vin savoureux, équilibré et long.

Température de service : 17 C°
Potentiel de garde : 20 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viandes rosées et rouges grillées (aiguillettes de canard, filet de bœuf ou de biche). Après vieillissement, plateau de fromages affinés (St Nectaire)

Commentaires du sommelier :

Desmirail, 3ème Grand Cru Classé en 1855, est le fruit du terroir exceptionnel de l'appellation Margaux qu'il illustre parfaitement, par son élégance et sa finesse. Sa vinification réalisée avec des outils modernes, allié au respect de la tradition, en fait un vin à la fois agréable dans sa jeunesse tout en étant un grand vin de garde. Château Desmirail est issu d'une sélection stricte et d'un élevage privilégié.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

