



MARGAUX 2021 ZÉDÉ DE LABÉGORCE (SECOND VIN DE CHÂTEAU LABÉGORCE)

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive gauche
Cépage(s) : 50% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Note de dégustation :

Robe rouge légèrement évoluée (reflets bruns), nez expressif marqué par l'évolution, carbonée, cuir, léger sous-bois, mais également cassis, un nez fin et élégant presque floral. En bouche, entre ampleur et soyeux, ce nectar de noble terroir se laisse boire en toute délicatesse.



Température de service : 16 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rouge moyennement corsée aux parfums de sous-bois ou fumée, agneau, veau, porc...

Commentaires du sommelier :

Le château Labégorce, l'une des plus anciennes propriétés de l'appellation Margaux, nous propose un vin racé combinant puissance et élégance. Un beau Margaux tout en finesse.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

