



VINIFICAZIONE

Il Cabernet Sauvignon dona struttura, eleganza e un buon potenziale di invecchiamento, mentre il Merlot contribuisce con la sua morbidezza e un frutto più rotondo, rendendo l'insieme armonico e piacevolmente complesso.



AFFINAMENTO

Il vino viene affinato per 12 mesi, un periodo più lungo rispetto ad altre cuvée della stessa linea, che consente una maggiore integrazione tra legno e frutto. Durante questo affinamento, in parte svolto in barrique, il vino sviluppa note tostate e affumicate, arricchendo il suo bouquet aromatico e levigando la trama tannica, che risulta matura e ben arrotondata.



Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e brillante, segno di concentrazione e giovinezza.

Margaux

-Thomas Barton-



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Il profilo è complesso e raffinato: aromi di frutti rossi e neri, come ciliegia, ribes e mora, accompagnati da sentori tostati e lievemente affumicati che rivelano il passaggio in legno.



France
Bordeaux
Bordeaux



CLASSIFICAZIONE

AOC Margaux
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Vino Rosso

ALC./VOL.

14%



VITIGNO

65% Cabernet Sauvignon,
35% Merlot

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



In bocca la struttura è vellutata, con una texture setosa che avvolge il palato. I tannini sono rotondi, maturi e ben integrati, mentre il finale è lungo e persistente, con un ritorno armonioso delle note fruttate e speziate percepite all'olfatto.