

La Croix des Aubrais Margaux 2022

AOP Margaux, Bordeaux, France

Le vignoble de la propriété est situé sur un terroir prestigieux. Et les vignes dont est issu ce cru ont en moyenne 30 ans.

TERROIR

Le sol est constitué de 20 mètres d'épaisseur de graves guntziennes.

VINIFICATION

Vinifié en cuves béton.

ÉLEVAGE

Un tiers du vin a été élevé en barriques neuves (Seguin Moreau) et le reste en cuves béton brut.

CÉPAGES

Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 30 ans

14.5 % VOL.

Contient des sulfites.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

Ce Margaux 2022 incarne l'essence même de son terroir prestigieux. Son équilibre, sa complexité aromatique et sa longueur en bouche en font un vin d'exception, capable de vieillir avec grâce pendant de nombreuses années.

ASPECT VISUEL

Couleur pourpre profonde avec des reflets rubis, présageant la richesse et la concentration des arômes à venir.

AU NEZ

Le nez dévoile des notes de fruits noirs mûrs. Les nuances de bois précieux donnent également une touche subtile de vanille et d'épices.

EN BOUCHE

En bouche, La Croix des Aubrais-Margaux 2022 séduit par sa texture soyeuse et son équilibre remarquable entre puissance et élégance. Les tanins fins et veloutés donnent un vin rond et ample, accompagnés de notes confiturées.

ACCORDS GOURMANDS

Fantastique avec l'agneau Pascal.

