

LES JARDINS DE LARIGAUDIÈRE

ENCÉPAGEMENT

60 % Cabernet-Sauvignon - 40 % Merlot

NATURE DU TERROIR

15 hectares implantés sur sables graveleux et sous-sol alios, graves et argile.

VINIFICATION

Taille en guyot double, vendanges mécaniques et manuelles. Cuvaisons de trois semaines avec contrôles et maîtrises des températures.

ÉLEVAGE

12 à 15 mois en barrique de chêne (25% neuves)

DÉGUSTATION

Robe : belle couleur rouge sombre.

Nez : délicat, arômes fruités de framboise, de cerise et de sous-bois.

Bouche : Un Margaux dans le pur style. Élégant mais structuré, le fruit s'appuie sur des tannins suaves et relativement fondus lui assurant un très bon vieillissement.

Garde : 7 à 12 ans

Degré d'alcool : 13% vol.

Température de service : 16 - 18°C

Accords mets et vins : agneau de lait de Pauillac, escargots au beurre persillé à l'ail, et côté fromage, un Saint-Nectaire ou un brie de Meaux.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



MARGAUX

