



## Margaux 2010

PRV244

### Historique

La Revue du vin de France : – « Notre coup de cœur à Margaux ! ». C'est indéniable, il faut à nouveau compter avec ce Cru Bourgeois de Margaux. Le 2009 s'impose comme une réussite incontestable et signe le retour du cru au plus haut niveau. Remarquable terroir conduit de main de maître. Guide Bettane Desseauve : Laurent Von Der Heyden, aux commandes de la propriété depuis 1992, démontre au fil des années qu'il produit l'un des Margaux les plus élégants qui soit. VINIFERA : On ne peut qu'admirer l'élégance et l'équilibre particulièrement réussies.

### Reconnaissance

94 points - Guide Vert 2012, LRVF (mill. 2010) 91 points – James Suckling (mill. 2010)

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Château Monbrison
<b>Région vinicole</b>	Bordeaux	<b>Cépage(s)</b>	59% cabernet sauvignon, 36% merlot, 5% petit verdot
<b>Appellation</b>	Margaux	<b>Conservation</b>	15 à 20 ans
<b>Service</b>	18°C		

### Description

#### Oeil

Robe profonde, grenat intense.

#### Nez

La première impression donne la certitude d'être en présence d'un grand Bordeaux. C'est complexe, sur des arômes légèrement toastés suivi par des notes de petits fruits rouges et noirs, de cèdre, de tabac blond, de réglisse et de café. À l'aération, des notes d'épices comme la muscade et la cannelle s'ajoutent au bouquet.

#### Bouche

L'attaque est concentrée mais suave et séduisante à la fois. Les tannins sont jofflus, bien mûrs et parfaitement intégrés dans le vin.

### Accord mets/vin

Joue de veau braisée, viande rouge rôtie, filet de bœuf en croûte, magret de canard aux cerises, noisette d'agneau au romarin ou à la sauce au vin, fricassée de champignons sauvages, fricassée de rognons et de ris de veau, confit de canard, carré de cerf

### Commentaires

Vignoble: 13 Ha 20 sur graves Lutte Raisonnée Vendange: Manuelles en cagettes, Sélection parcellaire Élevage: 18 mois en barriques de chêne français

### En une ligne