



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



Margaux

ROU245

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

93-94 points – James Suckling (mill. 2019) 94 points - Guide Vert 2023, LRVF (mill. 2019) 93 points - Guide Vert 2022, LRVF (mill. 2018) 92 points – James Suckling (mill. 2018)

Pays	France	Producteur	Château Monbrison
Région vinicole	Bordeaux	Cépage(s)	80% cabernet sauvignon, 18% merlot, 2% petit verdot
Appellation	Margaux	Conservation	15 à 20 ans
Service	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 joulus, 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

Caractéristiques : Les vignes ont une moyenne de 45 ans 7500pieds/ha Vendange manuelle en cagette, double tri à la réception et sélection parcellaire. Lutte raisonnée : Travail du sol intégral (4 façons), travaux en vert, (épamprages, effeuillages, vendanges vertes). Élevage : 18 mois en barriques 100 % barriques de chêne français, 40% barrique neuve. Terroir: Situé sur un des plus hauts plateaux de l'appellation sur des graves très profondes d'un seul tenant, sur le plateau de Poujeaux, jouxtant Le Tertre et Angludet sur une face et Giscours de l'autre.

En une ligne

Margaux de grande distinction offrant de la puissance sur une trame tannique fine et soyeuse.