

Labégorce, Margaux 2018

Beschrijving

In het hart van de Médoc ligt Château Labégorce in de appellatie Margaux. Het prestigieuze kasteel werd gebouwd begin van de 19de eeuw maar de papieren spreken van een eerste 'geboorte' in de 14de eeuw. In 1989 werd het domein gekocht door Hubert Perrodo, de huidige eigenaar. Labégorce wordt gemaakt van 2 druiven : de cabernet sauvignon (50%) die zorgt voor de structuur en de kracht van de wijn en de merlot-druif die het rode fruit aanbrengt samen met een kruidige toets en de elegantie. De blend wordt afgerond met 3% cabernet franc en 2% petit verdot. Naargelang het millésime wordt de wijn 12 tot 15 maand gelagerd in barriques waarvan 35% telkens wordt vernieuwd. Margaux is de meest zachte, 'vrouwelijke', zegt men, onder de Médoc-wijnen. In ieder geval straalt deze wijn elegantie en finesse uit. De aroma's van cassis en peper en de diepe smaak van de cabernet gaan samen met de zachtheid en het fruitig karakter van de merlot. Meer info op www.labecorce.com

Gerecht

Schenk deze wijn aan 17°-18° bij een stuk rood vlees of bij een lamsfilet met klassieke groentjes en een bruine saus.

Bewaartijd	7-9 jaar
Producent:	Labgorze
Land:	Frankrijk
Appellatie:	Margaux
Type:	Rode wijn
Alcoholgehalte:	13%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot