

CHÂTEAU DESMIRAIL
Margaux AOC
3ème Grand Cru Classé
Margaux, France



Provenance
Margaux, Bordeaux

Cépage(s)
51% Merlot, 49 % Cabernet Sauvignon

Dégustation
Robe: très beau rouge sombre, intense, pourpre, vif
Bouquet: aromatique, frais, fruité
Palais: assez puissant, frais, légèrement astringent, tanins angulaires

Spécificité(s)
Elevage traditionnel de 12 à 18 mois en fûts de chêne

Température de service
16-17°C

Accords gastronomiques
Agneau, viandes rouges, fromages corsés

Herkunft
Margaux, Bordeaux

Traubensorte(n)
51% Merlot, 49 % Cabernet Sauvignon

Degustation
Farbe: Sehr schönes dunkles, starkes, purpurrotes, lebendiges Rot
Bouquet: Aromatisch, frisch, fruchtig
Gaumen: Ziemlich mächtig, frisch, leicht adstringierend, Ecktannin

Eigenheit(en)
Traditioneller Ausbau im Barrique von 12 bis 18 Monaten

Trinktemperatur
16-17°C

Idealer Begleiter zu
Lamm, Rotem Fleisch, kräftige Käsesorten