CHÂTEAU CORDET MARGAUX 2020 ROUGE

DOMAINES MENERET AUDY



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Un Margaux pur et racé, assemblage classique qui séduit par sa finesse aromatique. Prune, lilas, cassis et épices : une bouche luxueuse aux tanins élégants et une finale longue et parfumée. Un grand classique de l'appellation à découvrir absolument.

Accords mets et vins

Bœuf, agneau, canard, foie gras, cèpes

Détails

Domaine : Château Cordet
Couleur : Rouge
Millesime : 2020
Degrès : 14,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Margaux

Caractéristiques

Terroir : Graves de Margaux
Cépage : 68 % Cabernet Sauvignon – 22 % Merlot – 7 % Cabernet Franc – 3 % Petit Verdot
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Classique bordelaise
Elevage : Fûts de chêne

Dégustation

Robe : Rouge rubis profond
Nez : Prune, lilas, cassis, cuir, épices
Bouche : Luxueuse, tanins équilibrés
Finale : Longue sur des notes de cuir et d'œillet
Garde : 6 à 10 ans
Température de service : 16-18°C

HISTOIRE DU DOMAINE

"A l'origine, la SARL DOMAINES MENERET-AUDY a été créée en 2006 par Dominique MENERET dans le but de distribuer les vins de ses propriétés, le Domaine de Courteillac et les vins de L'Aventure Winery, propriété californienne dans laquelle il est associé.L'arrivée de son beau-fils, Antoine CLEMENT, en 2014, a permis de développer la partie « négoce » de l'activité, avec la constitution d'une gamme beaucoup plus complète, couvrant un large éventail de la production Bordelaise.D'excellentes conditions de stockage, un appui logistique de qualité, permettent d'assurer le meilleur service à nos clients."