



Margaux Cru Bourgeois 2002 Château La Galiane

Caractéristiques

Région :	Bordeaux Rive Gauche
Appellation :	Margaux
Encépagement :	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot et 5% Petit Verdot
Age moyen des vignes :	55 ans
Sous-sol :	Sablo-graveleux
Situation :	Croupes exposées sud-ouest, vignoble attendant les Châteaux Margaux et Lascombes
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve thermorégulée
Elevage :	12 mois en barrique (25% de bois neufs)
Vinificateur :	Christiane Renon
Propriétaire :	Famille Renon

Analyse

Visuel :	Robe rubis.
Olfactif :	Le premier nez est de suite profond et complexe mêlant la pureté de fruit et la noblesse de l'élevage. La cerise noire, la prunelle et les baies sauvages sont agrémentées d'une touche florale et épicée (poivre, menthe).
Gustatif :	La race du vin s'impose dès l'attaque de bouche. Les tanins très fins se déposent sur la langue en douceur puis le vin se libère tout en longueur grâce à une superbe fraîcheur.
Global :	Un Margaux peu connu du grand public comparé à ses illustres voisins. La race du terroir et le savoir faire de la famille Renon en font pourtant une belle bouteille.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2015
Prix estimé à ce jour :	21 € TTC - Prix Club : 18.50 € TTC
Accords mets - vin :	Rôti de chevreuil
Service :	Carafer 1 heure, servir à 17 °C