

LES GRAVIÈRES DE MARSAC 2012

Margaux AOP, Rouge

Présentation de la propriété

Margaux est, sans conteste, l'appellation la plus célèbre du Médoc mais aussi du Bordelais. Le monde entier salue l'excellence de ses vins. Lovée sur les bords de l'estuaire de la Gironde, protégé des vents océaniques par le massif forestier, la vigne bénéficie ici de conditions climatiques exceptionnelles : un bon ensoleillement, une douceur hivernale et une sécheresse estivale mesurée... des conditions idéales pour produire de très grands vins. L'A.O.C. Margaux est née par décret du 10 août 1954. Seuls les vins rouges récoltés sur les territoires des communes de Margaux, Soussans, Labarde, Arzac et Cantenac, ont droit à cette appellation. Elle est la plus étendue des 6 appellations communales du Médoc, avec une superficie de 1488 ha (soit 8,5 % du vignoble médocain). Elle produit en moyenne 9 millions de bouteilles par an et regroupe 84 viticulteurs indépendants. Elle réunit, à elle seule, 21 des Grands Crus Classés en 1855 (soit un tiers), 25 crus bourgeois, 38 crus artisans et autres crus.

Fiche technique

Région : Bordeaux

Superficie : 48 hectares

Assemblage du vin : Merlot, Cabernet Sauvignon et Petit Verdot

Type sols : Cette appellation est constituée de belles croupes graveleuses, vestiges d'anciennes terrasses alluviales érodées au cours des millénaires sous les diverses actions des paléoclimats du Quaternaire. La couche de graves est d'épaisseur variable et repose sur un sous-sol calcaire argilo-limoneux. Ce sol, composé de cailloux et de galets roulés, où se côtoient silex, agatoides et lydiennes, est le terroir de prédilection de la vigne.

Age des Vignes : En moyenne 30 ans

Méthode vinification : Traditionnelle

Commentaires de dégustation

Les gravières de Marsac 2012 est d'une couleur rubis brillante. Ce vin présente un nez expressif dominé par le fruit. Les arômes de myrtille et de cassis se mêlent avec des notes toastées très fondues. En bouche l'attaque est franche et le vin présente équilibre et souplesse. Son acidité apporte de la fraîcheur tout le long de la dégustation qui termine sur une finale riche en arômes conférant au vin un caractère gourmand.

Accord mets et vin : Se déguste avec du boeuf, de l'andouille et du fromage.

Température de service : Entre 16°C et 18°C.

Garde : Jusqu'à 5 ans avec les caractéristiques organoleptiques présentées ci-dessus. Au delà vous constaterez une évolution du profil sensoriel sans altérer la qualité du vin.

