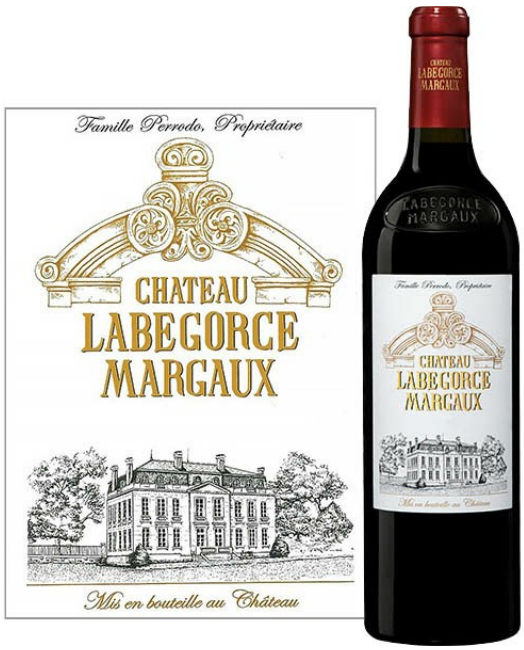
Château Labegorce, Margaux, Cru Bourgeois



Né d'une extraordinaire aventure de réunification, Château Labégorce exprime toute la noblesse de Margaux. Un vin de caractère qui allie l'élégance des graves médocaines à la force d'un rêve devenu réalité.

Origine: Le vignoble d'environ 70 hectares repose sur des sols typiques de Margaux, composés majoritairement de graves sableuses favorisant un excellent drainage. Cette géologie permet une maturation optimale des raisins et l'expression d'un style alliant finesse, fruit et structure. Les parcelles se situent à proximité immédiate des Châteaux Margaux et Lascombes, au cœur de l'un des terroirs les plus qualitatifs de l'appellation.

Encépagement: 50% Cabernet Sauvignon 45% Merlot 3% Cabernet Franc 2% Petit Verdot

Vinification: Vendanges manuelles suivies d'une vinification traditionnelle en cuves béton et inox thermorégulées, avec gestion parcellaire. L'élevage dure 12 à 14 mois en barriques de chêne français, dont environ 40 à 50 % de bois neuf, afin d'affiner la structure et développer la complexité aromatique.

Dégustation: Nez expressif mêlant cassis, cerise noire, violette et des notes épicées et légèrement toastées. Bouche charmeuse et soyeuse, structurée par des tanins fins, offrant équilibre, fraîcheur et une finale persistante d'une grande élégance.

Potentiel de garde: 10 - 25 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal avec une entrecôte grillée, un magret de canard, un filet de bœuf ou du gibier comme la biche. S'accorde aussi parfaitement avec une carbonnade flamande ou un rôti de veau aux champignons, en cohérence avec son profil structuré et élégant.