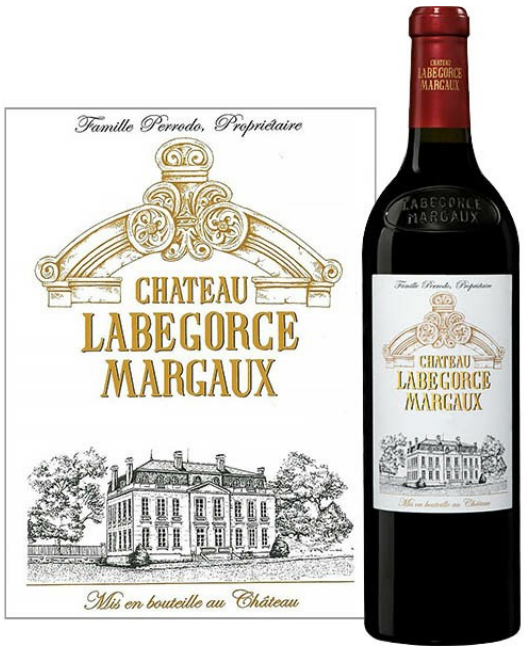
Château Labegorce, Margaux, Cru Bourgeois



Château Labégorce, ontstaan uit een buitengewoon herenigingsavontuur, weerspiegelt alle pracht en praal van Margaux. Een karaktervolle wijn die de elegantie van de Gaves-bodem in de Médoc combineert met de kracht van een droom die werkelijkheid is geworden.

Oorsprong: De wijngaard van ongeveer 70 hectare ligt op de voor Margaux typische bodems, die voornamelijk bestaan uit zandgrind dat zorgt voor een uitstekende afwatering. Deze bodemgesteldheid zorgt voor een optimale rijping van de druiven en de totstandkoming van een wijnstijl die finesse, fruit en structuur combineert. De percelen liggen in de directe omgeving van de châteaux Margaux en Lascombes, in het hart van een van de meest hoogwaardige terroirs van de appellatie.

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

Vinificatie: Handmatige oogst gevolgd door een traditionele vinificatie in temperatuurgecontroleerde betonnen en inox cuves, met perceelsgewijze aanpak. Rijping gedurende 12 tot 14 maanden in Franse eiken vaten, waarvan 40 tot 50% nieuw hout, voor extra structuur en aromatische complexiteit.

Degustatie: Expressieve neus van zwarte bessen, kersen, viooltjes met kruidige en licht geroosterde toetsen. In de mond soepel en elegant, met fijne tannines, mooie frisheid en een lange, verfijnde afdronk.

Bewaarpotentieel: 10 - 25 yaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij gegrilde entrecote, eendenborst, rundsfilet of wild zoals hert. Combineert ook uitstekend met Vlaamse stoofpot of kalfsgebraad met champignons, passend bij zijn elegante en gestructureerde stijl.