Margaux

AOC, Margaux, Cuvée Nicolas par Château Tayac



Aromatique et charnu

Vin rouge corsé de la prestigieuse appellation Margaux à Bordeaux, il offre une magnifique complexité et il convient parfaitement avec de la viande rouge.

Caractéristiques

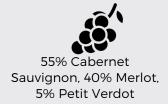
- Fermentation en cuve d'acier inoxidable
- Pré-fermentation à froid
- Macération de 26 à 31 jours
- Vieillessement fût de chêne

Notes de dégustation

• Robe: rubis profond

• Nez: notes de vanille et de fruits noirs

• Bouche: arômes fruités et tannins fins



CUVÉE NICOLAS

MARGAUX
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU



Argile et calcaire



15 à 20 ans



16-18C



13 5%



Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier o Resto o Événement

info@grandcellier.com 438.408.6930 www.grandcellier.com