

Margaux

AOC, Margaux, Cuvée Nicolas
par Château Tayac



Vin rouge, Bordeaux, France

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 inoxydable
- 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



55% Cabernet
Sauvignon, 40% Merlot,
5% Petit Verdot



Argile et
calcaire



15 à 20 ans



16-18C



13.5%



Viande rouge | Gibier
Fromage moyen à fort

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier • Resto • Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com