Château Labegorce Margaux

Margaux - Frankrijk

Château Labegorce ligt net ten noorden van het dorp Margaux, op een 70?ha groot domein met een mix van grind-, zand- en lichte kleibodems. Sommige stokken zijn al meer dan 100 jaar oud, aangeplant in de jaren 50 en soms nog ouder. Sinds overnames in 1989 door de familie Perrodo en moderne verbeteringen (nieuwe kelder sinds 2019), vindt er een groeiproces plaats. Onder leiding van Nathalie Perrodo en technisch directeur Marjolaine de Coninck werkt men met parcellaire vinificatie in beton en roestvrij staal, gevolgd door rijping van 15 maanden in 40?'50?% nieuw Frans eikenhout.

De stijl is verfijnd en klassiek Margaux: cassis, zwarte kers en viooltjes gecombineerd met cederhout, tabak en een frisse minttoets. De tannines zijn elegant en fijn, met een levendige zuurgraad en een minerale ondertoon die de diepte en frisheid versterken. Labegorce verdient plek naast top Margaux's dankzij consistentie en verfijnde structuur, mede bewezen met scores van 91?'94 punten door o.a. Neal Martin en Jeb Dunnuck



Proefnotitie

Diep robijn. Neus met cassis, zwarte kers, viooltjes, ceder en een hint van mint. In de mond mediumbodied, met purper fruit, espresso en aarde tonen, stevige maar verfijnde tannines en een lange afdronk met minerale spanning.

Drinken bij

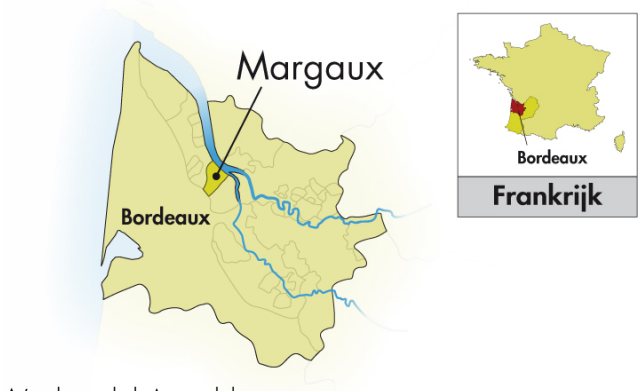
Past perfect bij eend, lamsrack, paddenstoelenrisotto en gerijpte kazen. Serveer rond 16?'17?°C, decanteer 45?'60?min.

Houdbaarheid

Meestal drinkklaar na 7 jaar, piekend tussen jaar 8 en 20. Jong decanteren (1?'3 u) opent de aroma's; oudere jaargangen spreken al meteen. Serveer op circa 15,5?°C

Druivenrassen

Cabernet Sauvignon, Merlot



Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl