



ZÉDÉ DE LABÉGORCE

MARGAUX 2016

Acquis en 1989 par la Famille Perrodo, le Château Labégorce est l'une des plus anciennes propriétés de l'appellation Margaux. Depuis le millésime 2009 et la fusion avec le Château Labégorce Zédé, le Château Labégorce s'étend sur 70 hectares.

Le respect des méthodes traditionnelles tant à la vigne qu'au chai permet au Château de s'imposer comme une référence incontournable de l'appellation.

LE VIGNOBLE

COMMUNE : SOUSSANS.

TERROIRS : GRAVELEUX.

SUPERFICIE : 70 HECTARES.

CÉPAGES : CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABNERT FRANC,
PETIT VERDOT.

AGE MOYEN DE LA VIGNE : 30 ANS.

LE VIN

Assemblage

50% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot,
10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

Vinification

Traditionnelle en cuves ciment.
Cuvaision de 21 jours.
Fermentation malolactique en partie en barriques neuves.

Elevage

12 mois en barriques de chêne français
dont 30 % de barriques neuves

Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé dès maintenant,
possède une aptitude au vieillissement de 5 ans.

Dégustation

Belle robe jeune avec encore quelques reflets bleus.
Le nez est marqué par des arômes de petits fruits rouges et une pointe boisée.
En bouche, le vin se révèle rond et suave avec une finale droite.

Accompagnement

S'appréciera en apéritif ou accompagné de viandes blanches, de gibier
ou de fromages type Emmental ou Brie de Meaux.

