Château Macquin – Saint Georges Saint Emilion

Existe également en demie bouteille de 37,5Cl

Denis Corre-Macquin accorde un intérêt tout particulier à la culture de la vigne ; un intérêt écologique et constant qui est le premier et indispensable maillon, à ses yeux, pour l'élaboration d'un grand cru. Aujourd'hui on oublie trop souvent que l'excellence d'un vin commence avec une vigne saine et épanouie. Le château Macquin produit des vins concentrés et fruités grâce à une macération longue et à une température de vinification basse. Ce vin est réputé en Europe depuis plus d'un siècle.

Cépages : Merlot 80 %, Cabernet franc 10 % et Cabernet Sauvignon 10 %

Sols : argilo-calcaires

Terroir : remarquable par son exposition et sa composition de sol

Viticulture : 5500 pieds de vignes à l'hectare dont l'âge moyen varie entre 15 et 60 ans.

Vinification : en cuves thermo-régulées, élevage de 12 à 18 mois en barriques renouvelées par tiers tous les ans

Dégustation : Couleur grenat foncée, nez intense, complexe et aromatique aux notes de fruits mûrs, sous-bois et épices (cannelle, poivre), une bouche souple, dense et agréable, avec des tanins mûrs et présents.

Accords : Viandes rouges, fromages secs, charcuterie