

PREMIER VIN

AOC MARGAUX

Personnalité

Ce Margaux dévoile d'emblée sa classe grâce à sa robe rubis intense et brillante et à son bouquet élégant de fruits rouges et de vanille; en bouche il se distingue par sa puissance, sa sève et son ampleur alliées à une grande fraîcheur.

Mets & vins

Le château Haut Breton Larigaudière accompagnera à merveille un carré d'agneau rôti ou du veau. Les arômes riches et la structure de ce vin mettront en valeur le goût subtil de la viande.

Amplitude aromatique & Finesse

Le grand vin Château Haut Breton Larigaudière est issu d'un savoir-faire et d'un terroir d'exception. Il se démarque à Margaux par son assemblage de plus de 85% de Cabernet Sauvignon, exploitant ainsi tout le potentiel qu'offre le terroir pour arriver à une finesse aromatique exceptionnelle. Structuré mais élégant, équilibré et agrémenté de tanins solides mais soyeux, le Château Haut Breton Larigaudière peut rivaliser sans rougir avec les plus grands de l'appellation.

85%

Cabernet Sauvignon

7%

Merlot

8%

Petit Verdot

Elevage

Elevage de 15 à 20 mois en barrique de chêne français, provenant de 10 tonneliers différents, dont 50 à 100% de barriques neuves