



CHÂTEAU MILLE ROSES 2019

Margaux AOC | Bordeaux

Château Mille Roses 2019 ist ein biologischer Margaux AOC aus 55% Cabernet Sauvignon und 45% Merlot. Es ist ein Wein eines kleinen Guts mit klarer roter und dunkler Frucht, geschmeidigen Tanninen und frischer Struktur, keine schwere Grand-Château-Geste. Der Jahrgang 2019 zeigt eine zugängliche, polierte Margaux-Art für 2026 bis 2030. AUSBAU: Gärung im Edelstahltank mit drei bis fünf Wochen Maischestandzeit, danach 12 Monate in französischen Barriques, ein Drittel neu. Der biologische Säureabbau im Fass gibt Rundung und Integration. BEI TISCH: nach kurzer Belüftung servieren. Entenbrust, gegrilltes Kalb, Entrecôte, Ofengemüse, Pilzrisotto und halbfester Käse passen zum geschmeidigen Rahmen.

Tasting notes

Color

Tiefes Rubinrot mit Granatreflexen, klar und glänzend.

Aroma

Johannisbeere, Schwarzkirsche, Rose, frische Kräuter und leichte Zeder.

Taste

Geschmeidige Frucht, sanfte Tannine, frische Säure und massvolles Holz.

Finish

Frisch, direkt und balanciert, mit Kirsche und sanfter Würze.

CHÂTEAU MILLE ROSES Château Mille Roses wurde 1999 von David Faure und seiner Frau Sophie gegründet, aus einem kleinen Familienbesitz heraus, der zu einem 10-Hektar-Gut zwischen Margaux und Haut-Médoc wuchs. Die Margaux-Parzellen liegen nahe Giscours und Cantemerle, in einem Sektor, in dem Cabernet Sauvignon und Merlot einen polierten, offenen Stil ergeben können. Das Gut ist seit 2010 biologisch zertifiziert und bewusst klein gehalten, mit Weinbergsarbeit aus dem Blick auf lebendige Böden.