



MILLE ROSES 2019 | MAGNUM

Margaux AOC | Bordeaux

Mille Roses 2019 Magnum ist das Grossformat des biologischen Margaux AOC des Guts, aus 55 % Cabernet Sauvignon und 45 % Merlot. Die grössere Flasche gibt dieser kleinen Produktion mehr Zeit und eine ruhigere Entwicklung als die Standardflasche — in diesem Produktionsmassstab ist das Magnum das Sammlerformat. AUSBAU: Der Wein folgt derselben Kellerarbeit wie die 75-cl-Flasche: Edelstahlgärung, drei bis fünf Wochen Maischestandzeit, 12 Monate in französischen Barriques mit einem Drittel neuem Holz, biologischer Säureabbau im Fass. BEI TISCH: für ein gemeinsames Essen öffnen und kurz karaffieren. Entenbrust, Kalb, Rind, Pilzgerichte und gereifter Käse passen gut, besonders nach einigen Jahren Flaschenreife.

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.

CHATEAU 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 Weinbergarbeit aus dem Blick auf lebendige Böden.