Margaux

Vin tranquille

LE PRODUIT

Ces vins rouges de garde produits dans la région du Médoc sont riches en arômes, charpentés et d'une grande finesse en bouche. Les arômes de fruits très présents vont évoluer vers des notes épicées et torréfiées en vieillissant. Ces vins rouges accompagnent parfaitement les volailles, gibiers et fromages.

ARÔMES ET SAVEURS

Les cépages présents dans ces vins expriment toute la richesse de leurs arômes. Le cabernet-sauvignon apporte des notes de cassis, de poivron et de cèdre. Le merlot, lui, offre des senteurs de fraise, de framboise et de pruneau. Le cabernet franc, bien plus rare, se démarque par ses arômes de framboise, de groseille et de violette réglissées. Enfin, le petit verdot évoque la myrtille et le café.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le vignoble de l'appellation s'étend sur 5 communes situées dans le Médoc sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde. Les vignes sont cultivées sur des terrasses graveleuses et protégées des vents de l'océan par le massif forestier à l'ouest. Elles bénéficient d'une douceur hivernale, d'un bon ensoleillement et de sécheresses estivales plutôt modérées.

UN PRODUIT RECONNU

L'appellation Margaux reconnue en 1954 a une renommée mondiale. Elle est l'une des appellations les plus prestigieuses du Médoc mais aussi du Bordelais. Dès la commercialisation sur le marché londonien des new french clarets, au début du XVIIIème siècle, les vins du futur Château Margaux sont nommément désignés et se vendent à un prix trois fois supérieur à celui du "claret" traditionnel.

Le saviez-vous

L'appellation Margaux compte un éventail unique de 21 crus classés en 1855. Château Margaux 1787 détient le record de la bouteille de vin la plus chère jamais vendue aux enchères à un prix de 158 000 euros.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes
Situation
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat viticole de Margaux

7, Place la Trémoille
33460 MARGAUX

N°SIRET : 37840795100011
Contact : Emilie PERROTTE

Tél. : 05 57 88 70 82
Fax : 05 57 88 38 27
Mél. : e.perrotte@appellationmargaux.com

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Bordeaux

Bât A, 3ème étage
1 quai Wilson
33130 BEGLES
Portes de Bègles

N°SIRET : 13000270200343
Tél. : 05 56 01 73 44
Fax : 05 56 01 05 74
Mél. : INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/margaux-17485*

List of links present in page

1. mailto:e.perrotte@appellationmargaux.com
2. mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr
3. mailto:contact@qualisud.fr
4. mailto:contact@qualisud.fr
5. mailto:contact@qualisud.fr
6. mailto:contact@qualisud.fr
7. mailto:contact@qualisud.fr
8. mailto:contact@qualisud.fr