# Château Labegorce Margaux

## Bordeaux, Frankrijk

**KLIMAAT & TERROIR**: Een klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. De bodem van de in totaal 70 hectare tellende wijngaard bestaat uit kiezel, zand en slib.

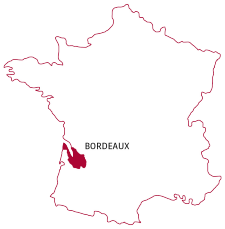
**VINIFICATIE**: De druiven worden op traditionele wijze vergist in betonnen cuves. Daarna van volgt een rijping van 12 à 15 maanden in barriques, waarvan 40% nieuw.

**DRUIVEN**: cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot

**ALCOHOL PERCENTAGE**: 12,50%

**GEUR & SMAAK**: Rijke, elegante wijn met aroma's van rijp zwart fruit als zwarte bessen, kersen en pruimen, mocca, chocolade, toast, een hint van leer en een lange, zijdezachte afdronk.

**SERVEERSUGGESTIE**: Serveer bij roodvleesgerechten zoals geroosterde lamsschouder met knoflook en rozemarijn of bij een mooie entrecôte.




Labégorce is vernoemd naar een van de eerste eigenaren: de familie Gorce die al in de 14e eeuw haar oog op het landgoed had laten vallen. Tot de Franse revolutie was het een van de grootste domeinen, totdat de familie Gorce werd verplicht om het te verdelen. Dat leidde tot een splitsing in drie delen: waaronder Château Labégorce (dat later Labégorce Zédé werd). Château Labégorce veranderde vele keren van eigenaar tot het in 1989 werd gekocht door Hubert Perrodo. Zijn interesse in het domein was ontstaan door zijn bezoek aan polospelen die regelmatig op het nabijgelegen bij Château Giscours werden gehouden. Perrodo stelde zichzelf ten doel om de drie oorspronkelijke onderdelen weer onder te brengen in één domein. Helaas overleed Hubert Perrodo tijdens een ski-ongeluk, vlak nadat hij Labégorce Zédé had gekocht. Sinds de oogst van 2009 worden de wijnen van het gezamenlijke landgoed weer gewoon als Château Labégorce uitgebracht.

Kwast
WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978