



Château Tertre Roteboeuf

Grand Cru, St-Emilion AOC

Vin culte en édition limitée de François Mitjaville

Description:

François Mitjaville est considéré comme un maître des vendanges tardives. Il attend patiemment que même les pépins soient à pleine maturité afin d'éviter les notes amères ou les tanins cassants. En cave, il adopte une approche tout aussi sensible : une extraction minimale, un pressurage doux et un élevage délicat en barrique, qui utilise consciemment et très habilement le contact avec l'oxygène et des températures modérées. Ses crus sont marqués par une élégance exceptionnelle et une profondeur raffinée, ils se présentent déjà à la livraison dans une maturité magnifique - une marque de fabrique qui les rend inimitables sur le plan stylistique. Le résultat est un vin culte d'une qualité époustouflante, dont la quantité limitée le rend non seulement désirable, mais aussi rare et précieux.

Profil aromatique:

Déliçates épices dans le bouquet envoûtant de jus de griotte, gelée de mûres et réglisse. En deuxième nez viennent de belles nuances de violettes et de pralinés au chocolat. Palais complexe et soyeux, racé et équilibré, tannins serrés et corps musclé. Sublime astringence dans la finale concentrée et très persistante de baies bleues, pastilles de chocolat et pétales de rose séchés.

Va bien avec:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Appellation: St-Emilion & Satellites

Producteur: St-Emilion AOC

Teneur en alcool: 14.5%

Prêt à boire: 2030-2059

N° article: 0553823

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château Tertre Roteboeuf

Grand Cru
St-Emilion AOC

Pays d'origine: France

Classifications: WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 91-94/100,
Decanter 96/100, Falstaff 95/100, Neal Martin
92-94/100, Parker 92-96/100, Vinum 97/100

Prêt à boire: 2030-2059

Teneur en alcool: 14.5%

Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.