



Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Un grand cru tout en finesse

Beschreibung:

Les sols de Margaux sont plus légers que ceux du reste du Médoc, avec des proportions plus élevées de sable et de calcaire dans les sols de graves classiques. C'est pourquoi les vins de l'appellation se montrent toujours plus fins et plus élégants que ceux des régions viticoles voisines de Saint-Julien, Pauillac ou Saint-Estèphe. Le Château du Tertre est situé sur le plateau, au point culminant de Margaux, et incarne le style élégant de manière absolument idéale : les vins sont délicieusement fruités à l'encre rouge et noire, presque enjoués dans leur parfum. En bouche, le Grand Vin du Château du Tertre se présente de manière complexe et harmonieuse, avec des tanins fins, très bien intégrés et sans angles saillants. Généralement accessibles plus tôt que beaucoup de leurs voisins et dotés d'une belle buvabilité, les vins du Château du Tertre possèdent néanmoins un excellent potentiel de vieillissement.

Degustationsnotiz:

Bouquet intense et frais de groseilles et griottes sur une superbe note épicée de Cabernet. Bouche longue bien soutenue par l'astringence, arômes de cassis rouge et café. Finale concentrée et élégante avec un intéressant potentiel.

Accompagne idéalement:

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Mar

Produzent: Margaux AOC

Vol. alcool: 13.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0472504

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château du Tertre

5e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 88/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
A boire:	À l'apogée
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.