



Château Tertre Roteboeuf

Grand Cru, St-Emilion AOC

Vin culte d'une finesse incomparable

Beschreibung:

François Mitjavile 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.

Degustationsnotiz:

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.

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: St-Emi

Produzent: St-Emilion AOC

Vol. alcool: 14.5%

Artikelnummer: 0553820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Tertre Roteboeuf

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 100/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 95/100, James Suckling 94-95/100, Parker 96+/100
Vol. alcool:	14.5%
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.