



## 2003 Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

**Note de dégustation:**

Bouquet de cèdre, fumée et raisinets, délicates notes épicées de Cabernet. Bouche ferme et étoffée avec une bonne concentration. Superbe finale compacte de petits fruits rouges.

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

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

**Région:**

Bordeaux

**Sous-région:**

Margaux

**Producteur:**

Château Tertre

**Notation(s):**

Parker 90-93/100

**Vol. alcool:**

13.0 %

**Apogée:**

jusqu'en 2022

**Cépage(s):**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

**Référence:**

0472503

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château du Tertre

5e Cru Classé  
Margaux AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Parker 90-93/100  
**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,  
Petit Verdot  
**Apogée:** jusqu'en 2022  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**Service:** 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  
décanner.