



## 2016 Tertre Margaux

5e Cru Classé, Margaux AOC

**Note de dégustation:**

Pourpre-grenat. Bouquet féminin aux parfums de violettes et de cerises rouges, viennent ensuite de la pulpe de framboise et des fraises. Le palais est serré et légèrement astringent. Longue finale sur des saveurs de 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):** James Suckling 94/100, Parker 90-92/100, Decanter 92/100  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**Référence:** 0472516

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

Taille: A7 74x105

### **Tertre Margaux**

5e Cru Classé  
Margaux AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 94/100, Parker 90-92/100,  
Decanter 92/100  
**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  
décanter.