



2016 Château du Tertre

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

Château du Tertre

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
décanner.