



2020 Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Un grand cru tout en finesse

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre opaque et disque lilas tendre. Bouquet dense de cerise noire, de cassis et de tabac brésilien, avec en arrière-nez des notes de lilas, de gelée de sureau et de pastilles à la groseille. En bouche, il présente une texture soyeuse, un extrait crémeux et délicatement granuleux, une belle élégance et un corps moyen. Finale concentrée aux arômes de baies noires, une minéralité profonde et une délicate astringence.

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 94–95/100, Score 18.5/20, Parker 93/100, WeinWisser 18/20

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Apogée: 2027–2048

Cépage(s): 47% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 21% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot

Référence: 0472520

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 94–95/100, Score 18.5/20, Parker 93/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	47% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 21% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot
Apogée:	2027–2048
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
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 déguster.