



2004 Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Un grand cru tout en finesse

Note de dégustation:

Bouquet intense et frais de groseilles et griottes sur une superbe note épicée de Cabernet. Bouche longue bien soutenue par l'astringence, arômes de cassis rouge et café. Finale concentrée et élégante avec un intéressant potentiel.

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):	Score 18.5/20, Parker 88/100
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Référence:	0472504

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):	Score 18.5/20, Parker 88/100
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Apogée:	À l'apogée
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 déguster.