2021 Château Tertre Roteboeuf

Grand Cru, St-Emilion AOC

Note de dégustation:
Délicates épices dans le bouquet envoûtant de jus de griotte, gelée de mûres et réglisse. En deuxième nez viennent de belles nuances de violettes et de pralinés au chocolat. Palais complexe et soyeux, racé et équilibré, tannins serrés et corps musclé. Sublime astringence dans la finale concentrée et très persistante de baies bleues, pastilles de chocolat et pétales de rose séchés.

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:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	Tertre-Rotebouef
Notation(s):	Score 19.5/20
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	
Référence:	0553821

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Tertre Roteboeuf

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	
Vol. alcool:	14.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch