



## 2024 Château Tertre Roteboeuf

Grand Cru, St-Emilion AOC

St. Émilion en édition limitée de la famille Mitjaville

### Description:

Dans le millésime 2024, le Tertre Roteboeuf se compose de 80 % de merlot et de 20 % de cabernet franc. En raison des caprices de la météo, le rendement a été de 35 hectolitres, ce qui correspond à la production d'à peine plus de 4500 bouteilles par hectare. Ce Saint-Émilion se caractérise par un bouquet complexe, épicé et fruité, une texture soyeuse et une trame tannique serrée sur un palais profond et superbement équilibré, ainsi que par une finale concentrée et énergique.

### Note de dégustation:

Parfum fruité et épicé envoûtant, la mûre mûre se mêle à la noisette grillée, derrière la framboise des bois, un parfum d'iris enivrant et de réglisse. La bouche complexe et profonde présente une texture soyeuse, une trame tannique serrée, une race équilibrée et un corps entraîné. Dans la finale concentrée, aromatique et pleine d'énergie, de la noix, des épices nobles de cassis et une astringence sublime.

### 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-Roteboeuf

### Notation(s):

Vinum 94/100, Jeb Dunnock 92–94/100, Parker 89–92/100, Score 19.5/20, WeinWisser 18.5/20

### Apogée:

2029–2059

### Cépage(s):

### Référence:

0553824

## 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):** Vinum 94/100, Jeb Dunnuck 92–94/100, Parker 89–92/100, Score 19.5/20, WeinWisser 18.5/20  
**Cépage(s):** 2029–2059  
**Apogée:**  
**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.