



Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Un grand cru con finezza

Beschreibung:

I terreni di Margaux sono più leggeri di quelli del resto del Médoc, con percentuali più elevate di sabbia e calcare nei classici terreni ghiaiosi. Di conseguenza, i vini della denominazione sono sempre più fini ed eleganti di quelli delle regioni vinicole vicine di Saint-Julien, Pauillac o Saint-Estèphe. Lo Château du Tertre si trova sull'altopiano, nel punto più alto di Margaux, e incarna lo stile elegante in modo assolutamente ideale: i vini sono deliziosamente fruttati con inchiostro rosso e nero, quasi giocosi nella loro fragranza. Al palato, il Grand Vin du Château du Tertre è complesso e armonioso, con tannini fini e ben integrati e senza spigoli. Generalmente disponibili prima di molti altri produttori, i vini di Château du Tertre sono facili da bere e hanno un eccellente potenziale di invecchiamento.

Degustationsnotiz:

Bouquet intenso e fresco di ribes rosso e marasca su una superba nota speziata di Cabernet. Al palato è lungo, ben sostenuto dall'astringenza, con aromi di ribes rosso e caffè. Finale concentrato ed elegante con un interessante potenziale.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Mar

Produsent: Margaux AOC

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0472504

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château du Tertre

5e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 88/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Da bere:	Pronto da bere
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.