



## Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Un vino che vi garantirà il piacere assoluto tra 10 anni

### **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:**

Granato scuro, con centro corposo e disco rubino. Bouquet cremoso e molto fruttato, con aromi di ciliegia rossa e un leggero sottofondo lattiginoso. Corposo, consistenza vellutata, pienezza borgognona e superbo equilibrio.

### **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:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2036

**Varietà d'uva:** 55% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 15% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0472509

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château du Tertre

5e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Parker 92/100, Wine Spectator 88-91/100,  
WeinWisser 18/20, Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 55% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 15%  
Cabernet Franc, 8% Petit Verdot  
**Da bere:** da subito fino al 2036  
**Vol. alcolici:** 13.5%  
**Servier:** 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  
deccantarlo.