



## 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:

Granato di media densità, disco fine. Attacco piuttosto fresco, ribes rosso e una bella nota speziata. Al palato, fresco e franco, i muscoli sono già integrati nell'estratto, caramella inglese sul finale, una delizia di Margaux.

### 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

**Produttore:** Margaux AOC

**Allevamento:** 15 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2038

**Varietà d'uva:** 55% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc, 18% Merlot, 6% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0472514

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Château du Tertre

5e Cru Classé  
Margaux AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20, Wine Spectator 90/100
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc, 18% Merlot, 6% Petit Verdot
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2038
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	15 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	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 decentarlo.