



Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Un grand cru con finezza

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

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.

Temperatura:

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: Margaux

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

Numero articolo: 0472514

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château du Tertre

5e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 17.5/20, Wine Spectator 90/100
Varietà d'uva:	55% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc, 18% Merlot, 6% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2038
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	15 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggesto: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.