



Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Du Tertre è una delle grandi star di Margaux di quest'anno

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:

Un viola molto scuro con note di lilla e viola. Secondo René Gabriel, il colore più scuro da quando ha iniziato a degustare Le Tertre. Bouquet sottile di bacche rosse con un accenno di ribes nero, sublimemente dolce al secondo naso. Un'esplosione di frutti di bosco al palato, vellutato, che termina in bellezza. Questo è un Margaux sensazionale e una pura delizia, il miglior Tertre fino ad oggi. Una prova inconfutabile dell'altissimo livello di questa denominazione. È il grand cru di quest'annata da acquistare assolutamente secondo René Gabriel.

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: Margaux

Produttore: Margaux AOC

Allevamento: 15 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2042

Varietà d'uva: 75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château du Tertre

5e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 19/20, Decanter 90/100, James Suckling 94-95/100, Parker 90+/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2042
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	15 Mesi in barrique
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 decantarlo.