



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:

Porpora intenso, centro opaco e disco lilla tenue. Bouquet denso di amarena, ribes nero e tabacco brasiliano, con note di lillà, gelatina di sambuco e pastiglie di ribes rosso sullo sfondo. Al palato ha una consistenza setosa, un estratto cremoso e delicatamente granuloso, una bella eleganza e un corpo medio. Finale concentrato con aromi di bacche scure, profonda mineralità e delicata astringenza.

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: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Da bere: 2027-2048

Varietà d'uva: 47% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 21% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château du Tertre

5e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94-95/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	47% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 21% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot
Da bere:	2027-2048
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
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.