



## Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Un ottimo Grand Cru di Borgogna

### 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:

I frutti rossi segnano il delicato bouquet con note di fiori lilla essiccati, tabacco biondo, ribes nero e gelatina di ribes rosso. Al palato è snello e schietto, setoso e scattante, con tannini ben definiti. Il finale è deciso, concentrato e aromatico, con note di tè alla rosa canina e grafite e un'astringenza leggermente farinosa.

### 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. Suggestione: 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:** 16 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** 2029-2050

**Varietà d'uva:** 57% Cabernet Sauvignon, 23% Cabernet Franc, 15% Merlot, 5% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0472522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château du Tertre

5e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 95-96/100, Jeb Dunnock 92-94/100, Parker 92-94+/100, Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 57% Cabernet Sauvignon, 23% Cabernet Franc, 15% Merlot, 5% Petit Verdot  
**Da bere:** 2029-2050  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 16 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.