



Château Tertre Roteboeuf

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un vino di culto di incomparabile finezza

Beschreibung:

François Mitjavile è considerato un maestro della vendemmia tardiva. Aspetta pazientemente che anche i vinaccioli siano completamente maturi per evitare note amare o tannini fragili. In cantina, adotta un approccio altrettanto sensibile: estrazione minima, pressatura delicata e un delicato affinamento in botte, che fa un uso consapevole e molto sapiente del contatto con l'ossigeno e delle temperature moderate. I suoi cru sono caratterizzati da un'eleganza eccezionale e da una profondità raffinata, e sono già splendidamente maturi al momento della consegna - una caratteristica che li rende stilisticamente inimitabili. Il risultato è un vino di culto di qualità mozzafiato, la cui quantità limitata lo rende non solo desiderabile, ma anche raro e prezioso.

Degustationsnotiz:

Delicate spezie nell'ammaliante bouquet di succo di ciliegia Morello, gelatina di more e liquirizia. Il secondo naso presenta deliziose note di violetta e cioccolato pralinato. Il palato è complesso e setoso, robusto ed equilibrato, con tannini stretti e un corpo muscoloso. Sublime astringenza nel finale concentrato e molto persistente di bacche blu, pastiglie di cioccolato e petali di rosa essiccati.

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: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0553819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Tertre Roteboeuf

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 97/100
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.