



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. Suggestivo: 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

Vol. alcolici: 14.5%

Artikelnummer: 0553821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Tertre Roteboeuf

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Francia
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decantarlo.