



2019 Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Nota di degustazione:

Granato cremisi con riflessi rosso rubino. Bouquet denso di ribes nero e legno nobile, con foglie di tabacco e succo di marasca al retrogusto. Elegante al palato, con una struttura tannica serrata, una trama fine e friabile, un estratto granuloso e un bel carattere portante. Il finale è caratterizzato da piccoli frutti neri, ginepro e delicate tracce di grafite.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Margaux
Produttore:	Château Tertre
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Parker 93/100, Jeb Dunnuck 92-94+/100
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Numero di articolo:	0472519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château du Tertre

5e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Parker 93/100, Jeb Dunnuck 92–94+/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.