



## 2014 Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Grand Cru con finezza

**Nota di degustazione:**

Granato di media densità, disco fine. Attacco piuttosto fresco, ribes rosso e una bella nota speziata. Fresco e franco al palato, i muscoli sono già integrati nell'estratto, caramella inglese sul finale, una delizia di Margaux.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Margaux
<b>Produttore:</b>	Château Tertre
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20, Wine Spectator 90/100
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2038
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc, 18% Merlot, 6% Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	0472514

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château du Tertre

5e Cru Classé  
Margaux AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20, Wine Spectator 90/100
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc, 18% Merlot, 6% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	fino a 2038
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.