2020 Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Un ottimo Grand Cru

Nota di degustazione:
Porpora intenso, centro opaco e disco lilla tenue. Bouquet denso di amarena, ribes nero e tabacco brasiliano, con note di lilla, gelatina di sambuco e pastiglie di ribes rosso sullo sfondo. Al palato ha una consistenza setosa, un estratto cremoso e delicatamente granuloso, una bella eleganza e un corpo medio. Finale concentrato con aromi di bacche scure, profonda mineralità e delicata astringenza.
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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Margaux
Produttore:	Château Tertre
Valutazioni:	James Suckling 94–95/100, Score 18.5/20, Parker 93/100, WeinWisser 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Maturità:	2027-2048
Varietà d'uva:	47% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 21% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot
Numero di articolo:	0472520

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château du Tertre

5e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94–95/100, Score 18.5/20, Parker 93/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	47% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 21% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot
Maturità:	2027-2048
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch