



2020 Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Un ottimo Grand Cru di Borgogna

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:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Margaux
Produttore:	Château Tertre
Valutazioni:	James Suckling 94–95/100, 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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château du Tertre

5e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: FR
Valutazioni: James Suckling 94–95/100, 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.