



2009 Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Un vino che vi garantirà un piacere assoluto tra 10 anni

Nota di degustazione:

Granato scuro, ben sviluppato al centro, disco rubino. Bouquet cremoso e molto fruttato, con aromi di ciliegia rossa e un leggero sottofondo lattiginoso. Corposo, consistenza vellutata, pienezza borgognona e superbo equilibrio.

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: Parker 92/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 88–91/100, WeinWisser 18/20

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: fino a 2036

Varietà d'uva: 55% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 15% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot

Numero di articolo: 0472509

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château du Tertre

5e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 88–91/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	55% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 15% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2036
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.