



## 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

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