



2024 Château Tertre Roteboeuf

Grand Cru, St-Emilion AOC

St. Émilion in edizione limitata dalla famiglia Mitjaville

Descrizione del vino:

Nell'annata 2024, il Tertre Roteboeuf è composto per l'80% da Merlot e per il 20% da Cabernet Franc. A causa del clima capriccioso, la resa è stata di 35 ettolitri, che corrisponde alla produzione di poco più di 4.500 bottiglie per ettaro. Questo Saint-Émilion è caratterizzato da un bouquet complesso, speziato e fruttato, da una consistenza setosa e da una struttura tannica ben intrecciata in un palato profondo e superbamente equilibrato, nonché da un finale concentrato ed energico.

Nota di degustazione:

Ammaliante profumo speziato-fruttato, la mora matura si mescola alla nocciola tostata, seguita dal lampone selvatico, inebriante profumo di iris e liquirizia. Al palato, complesso e profondo, la struttura dei tannini è molto fitta, la razza equilibrata e il corpo allenato. Nel finale concentrato, aromatico ed energico, noce, nobile spezia di cassis e sublime 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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Tertre-Rotebouef

Valutazioni:

Vinum 94/100, Jeb Dunnuck 92–94/100, Parker 89–92/100, Score 19.5/20, WeinWisser 18.5/20

Maturità:

2029-2059

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

0553824

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Tertre Roteboeuf

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Vinum 94/100, Jeb Dunnuck 92–94/100, Parker 89–92/100, Score 19.5/20, WeinWisser 18.5/20

Varietà d'uva:

Maturità: 2029-2059

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.