



2019 Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Un grand cru tout en finesse

Note de dégustation:

Grenat pourpre avec des reflets rouge rubis. Bouquet dense de cassis et de bois noble, avec en arrière nez des feuilles de tabac et du jus de griotte. En bouche, il est élégant, avec une trame tannique serrée, une texture fine et cassante, un extrait granuleux et un beau caractère en soutien. Dans la finale, on retrouve de petites baies noires, du genièvre et de délicates traces de graphite.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Région: Bordeaux

Sous-région: Margaux

Producteur: Château Tertre

Notation(s): James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 92-94+/100, Parker 93/100

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Référence: 0472519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château du Tertre

5e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Jeb
Dunnuck 92–94+/100, Parker 93/100
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.