



2014 Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Un grand cru tout en finesse

Note de dégustation:

Grenat de densité moyenne, disque fin. Attaque plutôt fraîche, groseille et belle note épicée. En bouche, frais et franc, les muscles sont déjà intégrés dans l'extrait, bonbon anglais en finale, un délice de Margaux.

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):	Score 17.5/20, Wine Spectator 90/100
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	55% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc, 18% Merlot, 6% Petit Verdot
Référence:	0472514

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):	Score 17.5/20, Wine Spectator 90/100
Cépage(s):	55% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc, 18% Merlot, 6% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2038
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois 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.