



2022 Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Hat bewusst eine elegante, sehr beruhigende Variante gewählt und damit gewonnen

Note de dégustation:

Delikates rotbeeriges Bouquet, getrocknete Fliederblüten, heller Tabak, edle Cassiswürze und Johannisbeergelee. Am trainierten geradlinigen Gaumen mit seidiger Textur, gut stützender Rasse und engmaschigem Tanningerüst. Im straffen, gebündelten feinaromatischen Finale erkalteter Hagebuttentee, dunkler Grafit und feinmehlige Adstringenz.

Accompagne idéale:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Conseils de service:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Margaux
Producteur:	Château Tertre
Notation(s):	James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnock 92–94/100, Parker 92–94+/100
Elevage:	16 Monate im Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Apogée:	2029–2050
Cépage(s):	57% Cabernet Sauvignon, 23% Cabernet Franc, 15% Merlot, 5% Petit Verdot
Référence:	0472522

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 95–96/100, Score 18.5/20, Jeb
Dunnuck 92–94/100, Parker 92–94+/100
Cépage(s): 57% Cabernet Sauvignon, 23% Cabernet Franc,
15% Merlot, 5% Petit Verdot
Apogée: 2029–2050
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 Monate im Barrique
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.