



2009 Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Un vin qui vous garantit un plaisir absolu dans 10 ans

Note de dégustation:

Grenat foncé, bien étoffé au milieu, disque rubis. Bouquet crémeux, très fruité, respirant la cerise rouge, avec une légère tendance lactée en sous-ton. Texture étoffée, veloutée, ampleur bourguignonne et équilibre superbe.

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):

Parker 92/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 88–91/100, WeinWisser 18/20

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2036

Cépage(s):

55% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 15% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot

Référence:

0472509

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): Parker 92/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 88–91/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s): 55% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 15% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2036
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.