



## 2004 Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Grand Cru con finezza

**Nota di degustazione:**

Bouquet intenso e fresco di ribes rosso e marasca su una superba nota speziata di Cabernet. Al palato è lungo, ben sostenuto dall'astringenza, con aromi di ribes rosso e caffè. Finale concentrato ed elegante con un interessante potenziale.

**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. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Margaux
<b>Produttore:</b>	Château Tertre
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, Parker 88/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	0472504

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château du Tertre

5e Cru Classé  
Margaux AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, Parker 88/100
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.