

DRINKS.

Les Hauts du Tertre 2ème Vin du Château du Tertre Margaux AOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500039
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Nouvelle-Aquitaine
Embouteilleur	Château du Tertre, 14 Allée du Tertre, 33460 Arsac, Frankreich
Marque	Château du Tertre
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Notes épicées et fruitées, complexité aromatique, élégant et soyeux.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 43% de Cabernet Sauvignon, 33% de Merlot, 19% de Cabernet Franc, 5% de Petit Verdot
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	veau et bœuf, pizzas & pâtes, gibier

Description

Le Château du Tertre est le cœur du domaine, les vignes couvrent une superficie totale de 52 hectares, inchangée depuis 1855. Le domaine, qui existe depuis le 12e siècle, a été acquis en 1997 par Éric Albada Jelgersma, qui l'a restauré pour lui redonner sa gloire d'antan. Les Hauts du Tertre sont élaborés à partir de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot. Le Cabernet Sauvignon joue le rôle le plus important, donnant au vin structure et concentration. Le merlot est connu pour sa rondeur et sa souplesse et apporte son côté soyeux à l'assemblage final. Le cabernet franc donne à la cuvée son bouquet caractéristique et riche en notes épicées. Plus tard, à maturité, le Petit Verdot vient compléter cette palette aromatique. Le résultat est le Château du Tertre, qui reflète l'âme de ce terroir exceptionnel. Le vin est élevé pendant 15 à 17 mois en fûts de chêne français.