



## Château du Tertre 2018

CHF 95.00 | 10 cl = CHF 6.33

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Nuancen von dunklen Kirschen, zartes Waldbeerkonfit, ein Hauch von Lakritz, Feigen und Orangen zesten. Samtig, extraktsüss, frisch strukturiert, integrierte, tragende Tannine, mineralisch-salzig im Nachhall, ein facettenreicher Speisenbegleiter.

|                 |                                                          |
|-----------------|----------------------------------------------------------|
| Produzent       | Château du Tertre                                        |
| Kategorie       | Rotwein                                                  |
| Land            | Frankreich                                               |
| Region          | Bordeaux                                                 |
| Subregion       | Margaux                                                  |
| Klassifizierung | AC                                                       |
| Jahrgang        | 2018                                                     |
| Flaschengrösse  | 150 cl                                                   |
| Trinktemperatur | 16° - 18°                                                |
| Lagerfähigkeit  | bis 2033                                                 |
| Traubensorten   | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite                                          |
| Artikelnummer   | 247688                                                   |
| Passt zu        | Käse, Charcuterie, Rind                                  |
| Bewertungen     | Falstaff 94/100<br>Robert Parker 90/100                  |



### Vinifikation

Ausbau imahltank, im grossen Holzfass und in gebrauchten Barriques.

### Terroir

Die kleine Anhöhe, auf welcher der Weinberg angelegt ist, ermöglicht eine ideale Sonneneinstrahlung und sorgt dafür, dass die Reben vor Frühlingsfrost geschützt sind. Ein kleiner Bach zwischen den beiden Hügelgruppen trägt zur guten Drainage der Böden bei. Die Böden bestehen aus Garonne-Kies und Sand aus der Quartärzeit.

### Geschichte

Le château fut racheté en 1997 par Eric Albada-Jelgersma, un investisseur néerlandais également propriétaire du château Giscours, qui assura ensuite son développement. Il s'occupa rapidement de la rénovation des chais et ramena tout aussi vite le domaine à sa qualité originelle. Il s'appuie à cet égard sur les conseils de Jacques Pelissier, ancien vigneron du château Cos d'Estournel, et d'Alexander Van Beek, directeur technique.

