



Château du Tertre 2023

Le Château du Tertre a été l'un des vins les plus convaincants de l'appellation Margaux lors des dégustations en primeur et offre un excellent rapport qualité-prix. Il convainc surtout par une superbe fraîcheur en bouche. L'acidité est plus élevée que dans beaucoup d'autres vins de ce millésime, mais elle est parfaitement intégrée et confère au vin beaucoup de tension et de jutosité.

Producteur	Château du Tertre
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2038
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	247363
Accord mets et vins	Bœuf, Plats mijotés, Fromage affiné, Fromages à pâte molle, Gibier
Avis	James Suckling 96/100 Robert Parker 94/100



Vinification

Barrique de chêne, cuves en acier inoxydable et en bétonExtractions douces, remontages traditionnelsm, macération de 20 jours

Terroir

Le petit coteau sur lequel est cultivé le vignoble permet d'avoir un ensoleillement optimal et assure la protection des vignes face aux gelées printanières. Un ruisseau coule entre les deux buttes et contribue au bon drainage des sols. Ces derniers sont composés de galets de la Garonne et de sable de l'ère quaternaire.

Histoire





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.

