



## Château du Tertre 2020

CHF 44.00 | 10 cl = CHF 5.87

Il 2020 du Tertre ha un colore granato intenso e inizia con note di prugne stufate, bouquet garni, grafite e cassis caldo, oltre a sentori di padella in ghisa e cardamomo. Il palato di medio corpo è rinfrescante e succoso, con un leggero morso ai tannini e un tocco erbaceo sul finale.

Produttore	Château du Tertre
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Margaux
Classificazione	AC
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	247360
Adatto a	Carne alla griglia, Carne di vitello, Formaggi stagionati
Valutazioni	Robert Parker 93/100 James Suckling 95/100



### Vinificazione

L'invecchiamento del vino avviene in barrique francesi per 12-15 mesi.

### Terroir

La piccola collina su cui sorge il vigneto favorisce un'esposizione al sole ottimale e assicura che le viti siano protette dalle gelate primaverili. Un piccolo ruscello tra i due gruppi collinari contribuisce all'ottimo drenaggio dei terreni, costituiti di ghiaia della Garonna e sabbia del periodo Quaternario.

### Storia





Nel 1997 l'investitore olandese e proprietario di Château Giscours Eric Albada-Jelgersma acquistò e ampliò lo château, costruendo in breve tempo nuove cantine e riportando rapidamente la tenuta al suo prestigio originale. Lo château giova della consulenza di Jacques Pelissier, ex enologo di Château Cos d'Estournel, mentre la direzione tecnica è affidata ad Alexander Van Beek.

