



Château du Tertre 2018

Robe grenat soutenue, reflets violines, frange légèrement plus claire. Des nuances de cerise sombre, de tendres fruits des bois confits, une pointe de réglisse, de la figue et du zeste d'orange. Un vin velouté et doux avec une structure fraîche, des tannins fondus et porteurs, ainsi qu'une finale minérale et salée. Un compagnon polyvalent pour les repas.

Producteur	Château du Tertre
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	150 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	247688
Accord mets et vins	Fromage, Charcuterie, Bœuf
Avis	Falstaff 94/100 Robert Parker 90/100



Vinification

Elevage en cuve en acier, en grand fût de bois et en barriques usagées.

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.

