



Château du Tertre 2020

Le 2020 du Tertre présente une robe rouge grenat profond et commence par des notes de compote de prunes, de bouquet garni, de graphite et de cassis chaud ainsi qu'un soupçon de poêle en fonte et de cardamome. La bouche mi-corsée est rafraîchissante et juteuse avec une légère morsure des tanins et une poussée herbacée en finale.

Producteur	Château du Tertre
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	247360
Accord mets et vins	Grillades, Veau, Fromage affiné
Avis	Robert Parker 93/100 James Suckling 95/100



Vinification

Le vin est élevé 12 à 15 mois en barriques françaises.

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.

