



Château du Tertre 2017

Le Château du Tertre arbore une robe rouge foncé aux merveilleux reflets violines. Le nez expressif révèle du cassis, des baies noires et des notes discrètes de lavande. Les tannins sont polis, la structure est élégante et légèrement minérale. À cela s'ajoutent les arômes typiques de l'appellation Margaux que sont la framboise et la myrtille.

Producteur	Château du Tertre
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Millésime	2017
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	247667
Accord mets et vins	Bœuf, Plats mijotés, Fromage affiné, Fromages à pâte molle, Gibier
Avis	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.

