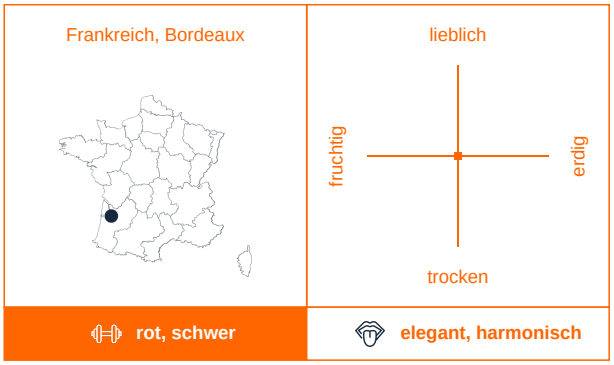
CHÂTEAU DU TERTRE 4E GRAND CRU CLASSÉ AOC CHÂTEAU DU TERTRE AOC

CHÂTEAU DU TERTRE | 2022



Dieser Grand Cru Classé verbindet Kraft und Eleganz auf harmonische Weise. In der Nase dominieren schwarze Früchte - Cassis und Pflaume - gepaart mit Waldlaub, Zedernholz, Veilchen und feinen Tabaknoten. Am Gaumen zeigt sich der Wein mit mittlerem bis vollem Körper, lebendiger Säure, gut integrierten, feinkörnigen Tanninen und einem konzentrierten Fruchtkern, der von einer mineralischen, salzigen Note begleitet wird.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Genussreife: 5 - 10 Jahre

in französischen Eichenfässern ausgebaut

Pflaume, Leder, Tabak, Waldboden

geschmorter Rindsbraten/Brasato

Trinktemperatur: 18 bis 20 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**

VDI MIGROS partner