



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



**GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 – CHÂTEAU DU TERTRE – MARGAUX – APPELLATION MARGAUX
CONTRÔLÉE – MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU – S.E.V. CHÂTEAU DU TERTRE PROPRIÉTAIRE
À ARSAC – BORDEAUX – FRANCE**

2012 13,5%

Contains sulfites

Point culminante de l'appellation Margaux, le Château du Tertre domine en vignoble de 50 hectares d'un seul tenant jouissant d'un superbe exposition. Gran Cru Classé en 1855, le grand vin de Château du Tertre est la parfaite expression d'un exceptionnel terroir de graves et résulte de l'assemblage minutieux de quatre cépages suivants: cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc et petit verdot.

Château du Tertre se distingue par sa grande richesse aromatique et par son très beau potentiel de garde.

EXAMEN VISUAL: rojo rubí intenso con reflejos púrpura

EXAMEN OLFATIVO: fruta roja y negra, notas vegetales, pimiento verde, una pequeña huella de vanilla y un potpourri de flores rojos



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN GUSTATIVO: los taninos son todavía jóvenes y por lo tanto verdes; la presencia alcohólica es fuerte y aporta sequedad en la parte central de la lengua, mientras que en las zonas laterales se encuentra una salivación digna de interés; el cierre de boca es con un claro y evidente sabor a frutas rojas; la persistencia aromática intensa es de 7 segundos

MARIDAJE: vino con alto potencial de guarda (8-10 años)

OPINIÓN PERSONAL: un vino en su plena juventud, por ende con unas grandes posibilidades para envejecer y claramente mejorar; los altos valores de taninos, alcohol y acidez garantizan las aptitudes para la guarda en bodega y la paciente espera que solamente podrá reservar abundantes sorpresas