



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château du Tertre Rouge

Appellation : BORDEAUX aoc

Cépage : 33% Merlot 33% Cabernet Sauvignon 33% Cabernet Franc

Région : Bordeaux

Vinification : Fermentation en cuves inox thermorégulées à des températures modérées (autour de 26° C) pour tirer partie de tout le fruit. Micro-oxygénation. Extraction douce. Cuvaïson, macération sous marc après la fermentation alcoolique entre 3 et 4 semaines. Fermentation malolactique sous marc. Élevage : 18 mois sur chêne français.

Dégustation : Robe rouge pourpre Du fait de sa jeunesse, persistance de fruits rouges, arômes de cerises et mures. En bouche la finale est équilibrée et longue. Avec des arômes secondaires d'épices.

Accords : Viandes grillées, magret de canard Cuisine italienne.

Producteur : Château du Tertre est une propriété millénaire dont le vignoble de 52 hectares reste inchangé depuis 1855. C'est au XIXe siècle que les vins du Château du Tertre vont connaître une renommée mondiale, notamment grâce au classement de 1855 qui fait de Château du Tertre un Grand Cru Classé Margaux. En 1997, Eric Albada Jelgersma, homme d'affaires néerlandais, rachète ce domaine où il réalise d'importants investissements afin d'en restructurer l'ensemble et redonner à Château du Tertre son caractère et sa noblesse.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com