



**MARGAUX 2011 " LES HAUTS DU  
TERTRE " (SECOND VIN DE CHÂTEAU  
DU TERTRE, 5ÈME GRAND CRU  
CLASSÉ EN 1855)**

Pays : France  
Région : Bordeaux  
Sous région : Rive gauche  
Cépage(s) : 60% cabernet sauvignon, 25% merlot, 15% cabernet franc

**Note de dégustation :**

Belle robe grenat soutenue, arborant des reflets tuiés, signe de son apogée. Magnifique bouquet évoquant au premier nez des notes de fruits cuits (tarte aux prunes), de pruneaux, de sous-bois (humus) et des touches minérales (mine de crayon). Deuxième nez tout aussi complexe et élégant avec de légères notes boisées et fumées, une touche de tabac (cigare) et de bois de réglisse. Au palais, il dévoile une structure tannique présente mais hyper raffinée, dans la grande tradition margalaise. D'un équilibre exceptionnel,

Température de service : Entre 16 et 18 C°

Potentiel de garde : 18 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Viande rosée ou rouge délicate et champignons de bois (filet de faon et trompettes de la mort, filet pur de bœuf et pieds de mouton, aiguillette de canard).

**Commentaires du sommelier :**

Le château du Tertre est une splendide propriété de Margaux, possédant un vignoble d'un seul tenant et qui fait partie des cinquièmes Grands Crus Classés depuis 1855. Située sur une des croupes graveleuses les plus élevées du Médoc, à environ 24 mètres d'altitude, ses vignes sont plantées sur des sols de graves d'origine garonnaise et sable d'origine glaciaire. Le sous-sol est composé d'argile apportant de la fraîcheur à ce terroir singulier. Le deuxième vin de la propriété est une sélection destinée à être apprécié plus tôt que le Grand vin mais profite des mêmes soins lors de la vinification. L'élevage de 12 mois a lieu à 100 % en barriques de chêne français (grain fin et chauffe moyenne) dont 30% de barriques neuves. Aujourd'hui, « Les Hauts du Tertre » est un vin abouti, de style classique, aux tanins fins et



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

