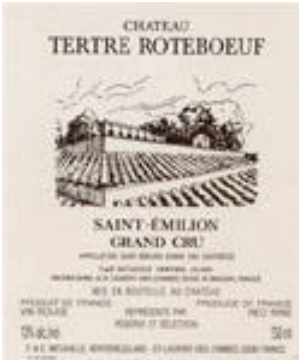


# RS

RÉSERVE & SÉLECTION



En vingt ans, François Mitjaville a propulsé son mini cru au firmament de l'appellation. Sa recette : une viticulture attentive à développer au maximum le potentiel du microclimat, des vendanges ultra-tardives, un élevage en bois neuf de la plus haute qualité et, par dessus tout, une passion de tous les instants ! Ses vins ont un côté voluptueux irrésistible et une ampleur sans pareille.

**Ch. Tertre Roteboeuf 2004**  
**Château Tertre Rôteboeuf**  
**10445046 (Spécialité)**  
**160,00\$**

Nom :	Ch. Tertre Roteboeuf
Appellation :	St-Émilion Grand Cru
Type de produit :	Vin rouge
Pays :	France
Région vinicole :	Bordeaux
Nom du propriétaire :	François Mitjaville
Géologie du sol :	Argilo-calcaire
Encépagement :	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Age moyen des vignes:	45 ans
Élevage :	20 mois en barriques
Production :	27 000 bouteilles
Aspect visuel :	Rouge peu intense
Aspect olfactif :	Palette aromatique d'un cachet inimitable avec des notes d'épices, de vanille bourbon et de prune commençant à sur-mûrir
Aspect gustatif :	Bouche qui présente un aspect contradictoire entre une texture de raisin presque décadente et une fraîcheur mentholée merveilleuse au coeur de l'expression du tannin
Accord vin et mets :	
Conservation :	2012-2018

---

Un des vins les plus riches, les plus équilibrés et les plus complexes du millésime, malgré les risques énormes pris en matière de vinification. Toucher de bouche unique et propre au cru. 17/20  
*Le Grand Guide des Vins de France*

