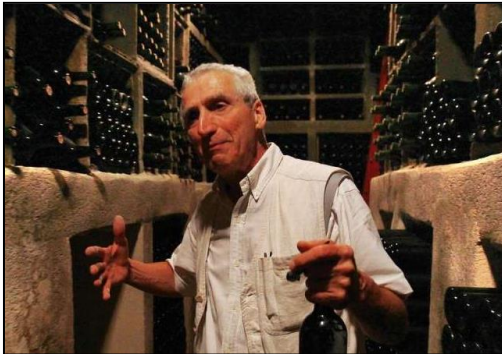


SAINT-EMILION GRAND CRU 2016

Château Tertre Roteboeuf



Situation : Les Mitjaville sont une grande famille vigneronne Bordelaise. Elle incarne les nobles valeurs paysannes de la viticulture française. Depuis le milieu des années 1980, ils ont révolutionné l'image des grands Saint Emilion. Tout a commencé en 1987, lorsque Francois et Malou Mitjaville signe le premier millésime de *Tertre Roteboeuf* et déjà à cette époque le

choc fut grand. Dans un millésime délicat, nos deux passionnés n'ont qu'une idée : produire un vin de faibles rendements, taillé très sévèrement et signé par un élevage de grande dimension.

Le château Tertre Roteboeuf est un petit domaine viticole de 5,6 hectares magnifiquement situé sur la côte sud de Saint-Émilion, dans la commune de Saint-Laurent-de-Combes. Ce vignoble d'origine gallo-romaine bénéficie d'un micro-climat rare car uniquement composé de hauts de coteaux orientés sud/sud-est, vers le soleil levant.

Encépagement : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.

Terroir : sol argilo-calcaire.

Température de Service : 17 à 18°C. Carafage 2 à 3h avant service.

Potentiel de garde : 2024-2030

Observations : Tertre Roteboeuf fait l'objet d'un élevage long, de 18 à 22 mois en barriques neuves. Sa robe dévoile des reflets rubis profond. Au nez, le bouquet est franc et expressif sur les fruits noirs mûrs, avec quelques notes végétales et réglisses. En bouche, c'est un nectar charnu qui présente une belle richesse aromatique, et évolutive. Sa structure tannique importante nécessite de la garde.

Le Tertre Roteboeuf 2016 a engendré un vin dense, serré, austère et tannique avec une belle longueur. Il s'agit d'un Tertre parmi les plus rigoristes qui sera de longue garde. Une des plus belles réussites du millésime.

Alliances gastronomiques : Chapon farci aux morilles, Cuisses de canard grand veneur, Daube de sanglier, Pigeonneau rôti aux cèpes...