

<https://www.thefrenchcellar.sg/types-of-wine/les-hauts-du-tertre-margaux-2004/>

LES HAUTS DU TERTRE, MARGAUX, 2004



REGION: BORDEAUX

APPELLATION: margaux is an appellation within haut-médoc in bordeaux (on the left bank of the gironde), centered around the village of margaux. The predominant grape of the appellation is cabernet sauvignon

REGION: Bordeaux

ESTATE:

Château du tTertre is in the margaux appellation, in the commune of arzac. The Margaux terroirs of chateau du tertre are the highest, with one of the most elevated outcrops of the medoc. Hauts du tertre is the second wine of the chateau. From an 80 hectare estate, the vineyard area extends approximately 50 hectares with vines averaging about 35 years.

GRAPES: 54% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 20% Cabernet Franc and 4% Petit Verdot.

SPECIFICATIONS

Deep garnet color with orange reflections

Pleasant and rich nose with notes of blond tobacco, crushed blackcurrant, oaky wood, vanilla, macerated prunes

Ample, precise, powerful palate with silky tannins. Aromas of macerated fruits, tobacco, very charming!

Wine service temperature: 17/18°C. Maturity: ready to drink, up to 5 years cellaring

Duck confit, sweet and sour pineapple pork, tandoori tuna

Safra 2004 garrafa Magnum. Jantar 02/01/2019. Aniversário.

Les Hauts du Tertre

PRÉSENTATION

Cuvée : Les Hauts du Tertre
Domaine : Château du Tertre
Rang du vin : Second vin

MEILLEURS PRIX

Vignoble : Bordeaux
Appellation : Margaux

CONSEILS

Label : AOC
Couleur : Rouge
Saveur : Sec

AUTRES CUVÉES

FICHE TECHNIQUE

Les Hauts du Tertre est une cuvée du domaine [Château du Tertre](#), domaine viticole français prestigieux du vignoble de Bordeaux. Administrativement, la cuvée est produite dans la [commune d'Arsac \(33460\)](#) en Gironde : [voir sur la carte](#), [voir les coordonnées](#). Les Hauts du Tertre est un vin d'appellation [Margaux \(AOC\)](#). Le domaine élabore également une autre cuvée [Château du Tertre](#)

SUGGESTION DE MENU

MILLESIMES

CAPACITÉS DE GARDE

La cuvée Hauts du Tertre est le second vin élaboré par ce domaine. Les cépages rentrant dans la composition de cette cuvée sont le [Merlot noir \(20%\)](#), le [Petit Verdot noir \(5%\)](#), le [Cabernet-Franc noir \(20%\)](#) et le [Cabernet-Sauvignon noir \(55% : cépage principal\)](#). Le domaine pratique la [fermentation malo-lactique](#) afin d'apporter une rondeur supplémentaire au vin. Le vin est élevé sous-bois. Le domaine pratique le soutirage. Cette cuvée est ensuite [collée](#) à base de blanc d'oëuf.

CONSERVATION

SERVICE DU VIN

DOMAINE

En suivant [ce lien](#) vous trouverez plus d'informations (dégustation, vente, visites...) sur le [domaine Château du Tertre](#).

CONTACTS

Partenaires

NÃO PERCA



14"

ECOT
R\$
Insp
Ultr
 8ª ge
 do pr
 Intel®

Frete grátis
Compre agora

Les Guides Vin-Vigne

- [Guide des Vins et Champagnes](#)
- [Guide des Vins de Bordeaux](#)
- [Guide des Champagnes](#)
- [Guide des Accords Mets et Vins](#)
- [Guide des Millésimes](#)
- [Guide des Cépages](#)
- [Guide des Vignobles](#)
- [Guide des Régions Viticoles](#)
- [Guide des Appellations Viticoles](#)

Acheter votre vin en ligne

Hauts du Tertre: les meilleurs vins de chez WineAndCo

Ci-dessous, vous trouverez à la vente chez WineAndCo, les meilleures bouteilles de la cuvée Hauts du Tertre. Les bouteilles achetées peuvent être livrées en 24h.



LES HAUTS DU TERTRE 2006 (Margaux)

Livraison possible en 24H

50,00 €

+ 8,90 €

Château du Tertre: les meilleurs vins de chez Cdiscount

Ci-dessous, vous trouverez à la vente chez Cdiscount, les bouteilles du domaine Château du Tertre.



Les Hauts du Tertre Margaux Grand Vin de Bordeaux 2012 - Vin rouge

Les Hauts du Tertre - Margaux - Grand Vin de Bordeaux - 2012 - Vin rouge VIN ROUGE

Délais de livraison: Expédition sous 1 à 2 jours

156,00 €

113,40 €

+ 9,99 €

Partenaires

Conseils de service et de dégustation

ACCORD METS VINS

Voici une suggestion de menu qui s'accordera parfaitement avec les Hauts du Tertre :
 Apéritif: [Cuisses de grenouilles à l'armagnac](#)

Entrée: *Cèpes farcis à la bordelaise*
 Plat principal: *Purée de bécasse à la bazadaise*
 Fromage: *Camembert au Calvados*
[Voir plus d'accords suggérés avec les Hauts du Tertre](#)

MILLESIMES

Meilleures années : 1928, 1929, 1945, 1947, 1949, 1953, 1955, 1959, 1961, 1975, 1982, 1985, 1986, 1988, 1989, 1990, 1996, 1998, 2000, 2005, 2009
[Voir tous les millésimes de l'appellation Margaux](#)

CAPACITE DE GARDE

Les millésimes à boire maintenant (apogée ou à maturité): 1990, 1996, 1998, 2000, 2002, 2003, 2004, 2006, 2007, 2008
[Voir toutes les capacités moyennes de garde de l'appellation Margaux](#)

CONSERVATION

Température de conservation : entre 10°C et 13°C
 Humidité ambiante conseillée : entre 70% et 75%
[Plus d'informations pour conserver les Hauts du Tertre](#)

SERVICE DU VIN

Température de service : 15°C
 Type de verre de service : verre à vin rouge de type "bordeaux"
[Plus d'informations pour servir les Hauts du Tertre](#)

Autres cuvées du domaine

Voici la liste des cuvées du domaine Château du Tertre. En suivant ces liens vous trouverez de nombreuses informations sur celles-ci.

Liste des cuvées du domaine Château du Tertre	
	<p>Château du Tertre</p> <p><i>Vin rouge</i> <i>Premier vin</i> Bordeaux > Médoc > AOC Margaux</p>
	<p>Les Hauts du Tertre</p> <p><i>Vin rouge</i> <i>Second vin</i> Bordeaux > Médoc > AOC Margaux</p>

Fiche technique

Informations générales: Hauts du Tertre	
Nom de la cuvée	Hauts du Tertre
Nom du domaine	Château du Tertre
Rang du vin	Second vin
Vignoble	Bordeaux
Appellation	Margaux (AOC)
Produit	Margaux
Couleur	Rouge
Saveur	Sec

Vinification - Elevage	
Fermentation malolactique	Oui
Elevage	Oui
Soutirage	Oui
Collage	Collage à base de blanc d'oeuf

Suggestion de menu: que manger avec ce vin ?

Les Hauts du Tertre peut très bien se marier avec des apéritifs, des entrées, des plats principaux ou des fromages. Voici une suggestion de menu dont tous les plats conviendront parfaitement avec les Hauts du Tertre :

Apéritifs
 —————
Cuisses de grenouilles à l'armagnac
Mousseline de truffes



NÃO PERCA

15,6"

Economia de
R\$ 711
Inspiron 15 7000 Ultra
 8ª geração do
 processador Intel® Core™

Compre agora



Carte de la région viticole



Partenaires



Esses 3 alimentos chamados de "Comidas da Mãe"
 Doutor Nature [ASSIST]

J'aime ce vin !



Vin-Vigne sur Facebook

*Cuisses de grenouilles aux cèpes
Marbré de ris de veau au foie gras
Toast au magret de canard fumé*

Entrées

*Cèpes farcis à la bordelaise
Poêlée de cèpes de bordeaux
Risotto aux truffes
Omelette aux truffes de l'Île de Beauté
Ragoût de truffes
Consommé aux truffes cendrillon
Omelette aux truffes*

Plats principaux

*Purée de bécasse à la bazadaise
Agneau de lait de pauillac
Entrecôte maître de chai
Filet de boeuf au foie gras de canard
Matelote d'anguilles au vin blanc
Côte de veau à la normande
Chapon de Barbezieux farci aux marrons et à la truffe*

Fromages

*Camembert au Calvados
Marolles*

Les vins s'accordent souvent très bien avec les mets ou les plats issus de la même région ! Voici quelques plats régionaux qui s'accordent avec les Hauts du Tertre :

[Purée de bécasse à la bazadaise](#)
[Agneau de lait de pauillac](#)
[Cèpes farcis à la bordelaise](#)
[Entrecôte maître de chai](#)
[Poêlée de cèpes de bordeaux](#)
[Filet de boeuf au foie gras de canard](#)

Cette liste de plats n'est pas exhaustive. En suivant ce lien vous pourrez voir la liste complète des plats pouvant être servis avec un vin d'appellation Margaux:

[Liste des plats et mets s'accordant avec les vins d'appellation Margaux](#)

Millésimes

Les meilleurs millésimes pour le Margaux ont été les années : 1928, 1929, 1945, 1947, 1949, 1953, 1955, 1959, 1961, 1975, 1982, 1985, 1986, 1988, 1989, 1990, 1996, 1998, 2000, 2005, 2009.

Les années 1928, 1947, 1949, 1953, 1959, 2000, 2009 sont considérées comme étant des années d'exception.

Les années 1945, 1961, 1982, 2005 ont été particulièrement exceptionnelles. On parle de crus du siècle. Les années 1929, 1990 sont considérées comme les meilleures par dessus toutes. Pour ces années on parle de crus du millénaire.

Pour vous guider dans vos choix d'achats, voici ci-dessous le tableau des notes des millésimes pour le Margaux classés des plus grands millésimes aux plus médiocres. Attention, le tableau des notes des millésimes ne présente que des moyennes sur l'ensemble des vins du même type que les "Hauts du Tertre". Attention, il ne faut pas oublier que les notes exposées sont une appréciation générale de l'appellation, d'une région viticole ou du vignoble. En effet, les micro-climats, les talents des vignerons peuvent influencer sur la qualité d'un millésime d'un domaine à l'autre.

Les années du début du siècle (XXème), ont une valeur historique considérable quand bien même les vins ne seraient fin de déclin. Il est donc vivement conseillé de se renseigner sur leurs valeurs avant de les jeter, de les vendre ou de les acheter.

[\(Lire la suite des millésimes du vin Margaux\)](#)

Millésimes des vins "Margaux"	
Millésime du millénaire	1929, 1990
Millésime du siècle	1945, 1961, 1982, 2005
Millésime exceptionnel	1928, 1947, 1949, 1953, 1959, 2000, 2009
Excellent millésime	1955, 1975, 1985, 1986, 1988, 1989, 1996, 1998
Très grand millésime	1926, 1934, 1943, 1948, 1962, 1966, 1971, 1978, 1983, 1995
Grand millésime	1937, 1946, 1952, 1964, 1970, 2003, 2006, 2008, 2010
Très bon millésime	1940, 1976, 1979, 1981, 2001, 2002, 2004, 2011
Bon millésime	1950, 1980, 1993, 1994, 1999, 2007, 2012
Millésime moyen	1932, 1938, 1942, 1944, 1954, 1957, 1958, 1965, 1967, 1968, 1974, 1977, 1984, 1987, 1992, 1997, 2013
Millésime médiocre	1927, 1930, 1931, 1933, 1935, 1936, 1939, 1941, 1951, 1956, 1960, 1963, 1969, 1972, 1973, 1991



Vin-Vigne sur Google +

vin-vigne



Partenaires



**Esces 3 aliments
chamados d
"Comidas da M**

Doutor Nature

[\[ASSIST/](#)

Les guides Vin-Vigne



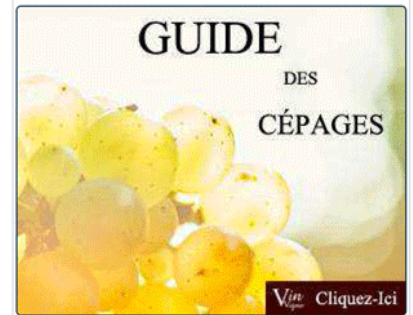
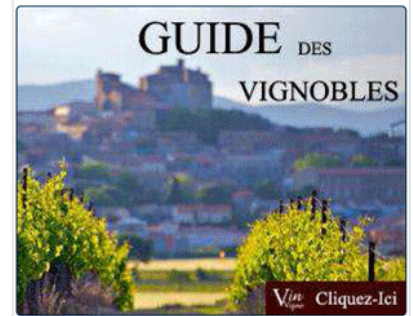
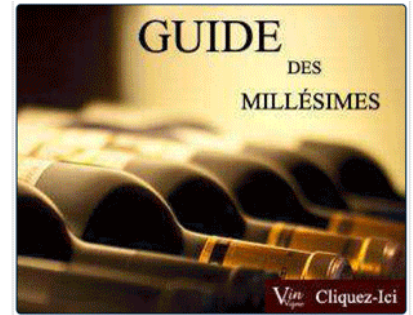
Capacités de garde

En fonction de l'année, les Hauts du Tertre peut avoir des capacités de garde très différentes. Chaque vin évolue différemment dans le temps: il grandit, atteint son apogée puis décline lentement. L'apogée est la période durant laquelle le vin atteint son seuil optimal de dégustation. Afin de vous guider dans vos choix, vous trouverez dans le tableau ci-dessous une estimation moyenne des périodes d'apogées et des capacités de garde de l'appellation Margaux. On considère qu'un vin est à boire autour de sa période d'apogée, c'est à dire durant les années des périodes suivantes du tableau: "Début de maturité", "A l'apogée" et "Fin de maturité".

Attention: les capacités de garde données ci-dessous ne sont que des moyennes sur l'ensemble des vins du même type que les "Hauts du Tertre" et sont présentées ici pour vous guider dans vos choix. Les capacités de garde des vins dépendent d'un grand nombre de facteurs: terroir, vignes, millésime, région, appellation, compétence du vigneron... et **seule la dégustation analytique permettra de connaître la capacité exacte d'un vin à tenir dans le temps.** Nous rappelons aussi, que les capacités de garde dépendent du format de la bouteille : un vin en magnum par exemple se gardera plus longtemps qu'un vin en bouteille de 75cl classique. Dans le sens inverse, les vins en petits contenants comme la demi-bouteille se garderont moins longtemps.

Capacités de garde et apogées moyennes sur l'ensemble des vins du même type									
Millésime	Capacité de garde	De garde	En croissance	Début de maturité	A l'apogée	Fin de Maturité	En décroissance	En déclin	Fin de déclin
1989	13-26 ans	1989-1996	1996-2002	2002-2006	2006-2011	2011-2015	2015-2023	2023-2036	2036 et +
1990	17-38 ans	1990-1999	1999-2007	2007-2014	2014-2021	2021-2028	2028-2039	2039-2058	2058 et +
1991	5-11 ans	1991-1994	1994-1996	1996-1998	1998-2000	2000-2002	2002-2005	2005-2011	2011 et +
1992	7-14 ans	1992-1996	1996-1999	1999-2001	2001-2004	2004-2006	2006-2010	2010-2017	2017 et +
1993	9-16 ans	1993-1998	1998-2002	2002-2004	2004-2007	2007-2009	2009-2014	2014-2022	2022 et +
1994	9-16 ans	1994-1999	1999-2003	2003-2005	2005-2008	2008-2010	2010-2015	2015-2023	2023 et +
1995	11-23 ans	1995-2001	2001-2006	2006-2010	2010-2014	2014-2018	2018-2025	2025-2036	2036 et +
1996	13-26 ans	1996-2003	2003-2009	2009-2013	2013-2018	2018-2022	2022-2030	2030-2043	2043 et +
1997	7-14 ans	1997-2001	2001-2004	2004-2006	2006-2009	2009-2011	2011-2015	2015-2022	2022 et +
1998	13-26 ans	1998-2005	2005-2011	2011-2015	2015-2020	2020-2024	2024-2032	2032-2045	2045 et +
1999	9-16 ans	1999-2004	2004-2008	2008-2010	2010-2013	2013-2015	2015-2020	2020-2028	2028 et +
2000	14-28 ans	2000-2007	2007-2014	2014-2019	2019-2023	2023-2028	2028-2036	2036-2050	2050 et +
2001	9-18 ans	2001-2006	2006-2010	2010-2013	2013-2016	2016-2019	2019-2024	2024-2033	2033 et +
2002	9-18 ans	2002-2007	2007-2011	2011-2014	2014-2017	2017-2020	2020-2025	2025-2034	2034 et +
2003	10-21 ans	2003-2008	2008-2013	2013-2017	2017-2020	2020-2024	2024-2030	2030-2041	2041 et +
2004	9-18 ans	2004-2009	2009-2013	2013-2016	2016-2019	2019-2022	2022-2027	2027-2036	2036 et +
2005	17-30 ans	2005-2014	2014-2022	2022-2026	2026-2031	2031-2035	2035-2044	2044-2059	2059 et +
2006	10-21 ans	2006-2011	2011-2016	2016-2020	2020-2023	2023-2027	2027-2033	2033-2044	2044 et +
2007	9-16 ans	2007-2012	2012-2016	2016-2018	2018-2021	2021-2023	2023-2028	2028-2036	2036 et +
2008	10-21 ans	2008-2013	2013-2018	2018-2022	2022-2025	2025-2029	2029-2035	2035-2046	2046 et +
2009	14-28 ans	2009-2016	2016-2023	2023-2028	2028-2032	2032-2037	2037-2045	2045-2059	2059 et +
2010	10-21 ans	2010-2015	2015-2020	2020-2024	2024-2027	2027-2031	2031-2037	2037-2048	2048 et +
2011	9-18 ans	2011-2016	2016-2020	2020-2023	2023-2026	2026-2029	2029-2034	2034-2043	2043 et +
2012	9-16 ans	2012-2017	2017-2021	2021-2023	2023-2026	2026-2028	2028-2033	2033-2041	2041 et +
2013	7-14 ans	2013-2017	2017-2020	2020-2022	2022-2025	2025-2027	2027-2031	2031-2038	2038 et +

Légende	
De garde	C'est le moment pendant lequel le vin a besoin impérativement de repos. Il est fermé, c'est sa période de "latence" : une sorte de pause dans la vie du vin après sa mise en bouteille.
En croissance	Après son incubation, le vin va commencer tout doucement à croître mais de façon anarchique, les tanins de l'élevage, les tanins du fruit, l'acidité et les autres composants se distinguent très nettement mais dans l'hétérogénéité. Ce sont ses "premiers pas".



Réutilisez les données du site Vin-Vigne

La réutilisation au format électronique, des éléments de cette page (textes, images, tableaux, ...), est autorisée en mentionnant la source à l'aide du code fourni ci-dessous ou à l'aide d'un lien vers cette page du site. Cette réutilisation ne peut se faire que pour un nombre limité de pages. En dehors de ces conditions, une demande par mail doit impérativement nous être adressée avant toute réutilisation.

Code à utiliser sur votre site web, blog, page HTML, ... :

Source: Vin-Vigne.com Les Hauts du

Partenaires

Début de maturité	L'hétérogénéité fait place à l'homogénéité, le chaos à l'ordre, c'est le début de l'âge de "raison". La personnalité du vin est plus explicite le dégustateur sait de façon plus précise dans quelle direction va le vin.
A l'apogée	Le vin s'offre dans toute sa plénitude, cela correspond à l'âge "adulte" du vin à un certain stade de perfection dans l'ordre de son devenir.
Fin de Maturité	Le vin entre dans sa phase de "sagesse", il n'a plus la vivacité de l'âge adulte mais a gagné en profondeur et en finesse.
En décroissance	La profondeur, la finesse et la délicatesse sont toujours présentes mais un peu effacées par rapport au stade précédent.
En déclin	Le vin se fane très lentement, la finesse laisse sa place à des arômes tertiaires plus bruts.
Fin de déclin	Le vin est arrivé au terme de sa vie, ses qualités gustatives sont absentes ou très volatiles au moindre contact avec l'air. Il peut être très intéressant de le collectionner, de la garder dans une démarche historique pour les générations futures.
Bien entendu, le vin demeurant une boisson alcoolisée ne possédant pas de date limite de consommation, il pourra être consommé à n'importe quel stade présenté ci-dessous. Le choix du moment de dégustation demeure personnel.	

Conservation du vin

Pour une bonne conservation de votre vin en armoire à vin de vieillissement, cette dernière doit être réglée entre 12° et 14°C. La cave à vin doit avoir une température stable comprise entre 10°C et 13°C, et un taux d'humidité compris entre 70% et 75%.

Si vous investissez dans du vin, il est fondamental de posséder un lieu de stockage réunissant toutes les conditions nécessaires pour une bonne conservation du vin. La cave est un endroit rêvé. Mais attention, il ne suffit pas d'avoir une cave, celle-ci doit être à la bonne température, sans odeur néfaste pour le vin, sans lumière et avec un taux d'humidité compris entre 70 et 75%. Si vous n'avez pas de cave, l'armoire à vin de vieillissement est un bon investissement. Mais prenez garde de bien choisir votre matériel. Vérifiez bien la solidité de l'armoire, des clayettes, et si l'armoire à vin que vous voulez acheter réunie bien toutes les conditions pour une bonne conservation du vin (humidité, luminosité, température, vibrations...).

Service du vin

Les Hauts du Tertre se sert à une température de 15°C, dans un verre à vin rouge de type "bordeaux". La quantité idéale est de 15 cl.

Pour les vins n'ayant pas subi d'élevage en barriques, le carafage n'est pas nécessaire. L'aération en carafe est recommandée, lorsque le vin est jeune et qu'il a subi un élevage en fûts de chêne. Pour les vins plus âgés, il est préférable de les décanter quelques heures avant de les servir, cela peut s'appliquer aussi aux jeunes vins dans le cadre d'une aération. Le temps d'ouverture à l'avance sera déterminé au moment de la dégustation, selon la façon dont le vin évolue dans le verre. Lors de la décantation, prenez garde de pas laisser tomber le dépôt dans la carafe, il n'est jamais agréable d'avoir des petits morceaux dans la bouche lors de la dégustation. Pour ce faire, restez concentré sur l'épaule de la bouteille et stoquez le mouvement dès que vous voyez apparaître les premières particules de dépôt, la lumière de la bougie vous sera d'une grande utilité! Si vous sentez que le vin s'affaiblit au bout de quelques heures en carafe, dans ce cas il faut boucher la carafe! C'est pour cela qu'il est très important de toujours acheter une carafe avec un bouchon! Si votre vin est conservé en armoire à vin de service, celle-ci peut être réglée à 14° et 16°C.

Pour contrôler la température du vin vous pouvez utiliser un thermomètre à vin. Il suffit de le plonger dans un verre rempli à 1/3 du vin à servir.

Réutilisez les données du site Vin-Vigne

La réutilisation au format électronique, des éléments de cette page (textes, images, tableaux, ...), est autorisée en mentionnant la source à l'aide du code fourni ci-dessous ou à l'aide d'un lien vers cette page du site. Cette réutilisation ne peut se faire que pour un nombre limité de pages. En dehors de ces conditions, une demande par mail doit impérativement nous être adressée avant toute réutilisation.

Code à utiliser sur votre site web, blog, page HTML, ... :

```
Source: <a href="http://www.vin-vigne.com" title="Vin Vigne: Guide des vins et des vignes de France">Vin-Vigne.com</a> > <a href="http://www.vin-vigne.com/vin-champagne/cuvee-les-hauts-du-tertre.html" title="Les Hauts du Tertre">Les Hauts du Tertre</a>
```

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant.

 Annonces Google

 Prix vin

 Prix du bois

 Grand prix

Vin-Vigne © 2015 | [Accueil](#) | [Mentions légales](#) | [Partenaires](#) | [Contact](#)

Safra 2004. Jantar 02/01/2019. Aniversário.