

MARQUIS DE TERME

• CUVÉE 1762 •

A O C M A R G A U X

Millésime 2019

L'histoire du Château Marquis de Terme commence en 1762, lorsque Mademoiselle Ledoult d'Emplet apporte en dot le domaine à François de Peguilhan, le Marquis de Terme. La propriété appartient depuis 1935 à la famille Sénécloze. La cuvée 1762 est l'expression de cette intemporalité. Elle est pensée pour être la représentation de la personnalité et de la typicité de notre terroir. Les 26 parcelles du vignoble rentrent dans la composition de la cuvée.



Terroir

40 ha de graves profondes typiques de Margaux, localement plus argileuses en profondeur, installées sur 3 grandes unités de terroir :

- Les peyrosols (graviers et cailloux)
 - Les luvisols (sols épais de sable et de grave avec des particules d'argile)
 - Les Podzolsols (sols lessivés participant à la complexité de nos vins)
- Age moyen des vignes : 35 ans

Assemblage

50% cabernet sauvignon - 45% merlot - 5% petit verdot

Vendanges

Vendanges manuelles, tri sévère à la vigne et au chai.

Merlot : du 24 septembre au 4 octobre

Cabernet sauvignon : du 4 au 10 octobre

Petit verdot : 8 octobre

Viticulture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée et respect des équilibres écologiques. 100 % des produits utilisés sont homologués en agriculture biologique ou bio-contrôle. Certification HVE 3.

Vinification

Vinification parcellaire en cuves béton, bois et inox thermo-régulées remplies par gravité sans pompage. Macérations pré-fermentaires à froid, fermentation alcoolique sous levures naturelles, pratique du pigeage, vinification sans sulfites.

Elevage

12 mois en barriques de chêne français et cuve béton

Bouchage

Bouchon DIAM, garanti sans goût de bouchon

Mise en bouteille

Juin 2021

Le millésime 2019

Ce millésime nous a offert une année climatique pleine de contraste et d'imprévus. Mais le mois de septembre s'est imposé comme le tournant de ce millésime. Porteur de pluies et de beaux ensoleillements journaliers, il relance l'évolution de la maturité des raisins indispensable à la qualité. La pluie salvatrice a redonné un classicisme Bordelais aux cabernets sauvignon alors que les merlots avaient la maturité des millésimes ensoleillés. Indéniablement porteur de la subtile harmonie des assemblages de cépages à venir, cette différence de style de maturité est une des caractéristiques de ce millésime.

Dégustation

La cuvée 1762 est d'une couleur profonde aux reflets violette. Bouquet riche, aux notes florales, de mûre, chocolat noir, orange amère et de réglisse. La bouche est pleine, ronde et crémeuse. On retrouve les saveurs de petits fruits noirs sur une finale de moka.

Commentaires de dégustation :

.....

.....