



CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



MILLÉSIME 2015

Les origines de ce cru remontent au XV^e siècle, son nom lui sera donné en 1762 par François de Péghuilhan, Marquis de Terme. La famille Sénéclouze est propriétaire depuis 1935 et c'est aujourd'hui Paloma Sénéclouze, 4^{ème} génération, qui est à la direction du château.

Les 45 hectares de terroir de graves profondes sont situés sur le plateau central de Margaux. Nos parcelles bénéficient de l'apport salin de l'estuaire de la Gironde et de l'océan et donnent aux vins cet équilibre entre puissance et élégance, avec cette texture onctueuse et cette fraîcheur caractéristiques.

SOLS

45 ha de graves profondes typiques de Margaux, localement plus argileuses en profondeur, installés sur 2 grandes unités de terroir :

Sous-sols argileux (luvisols) :

Trame tannique et matière avec de la densité.

Graves et cailloux (peyrosols) :

Finesse et fraîcheur.

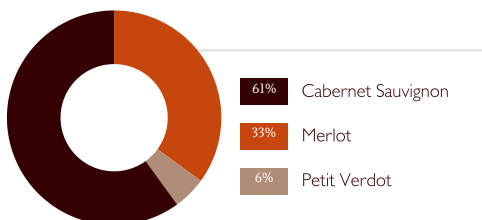
ASSEMBLAGE

61 % Cabernet Sauvignon

33 % Merlot

6 % Petit Verdot

ENCÉPAGEMENT



DEGRÉ ————— 14 %

MIS EN BOUTEILLE ———— JUN 2017

DATE DE VENDANGES

10/09 - 30/09 Merlots
07/10 - 14/10 Cabernets Sauvignons
9/10 Petits Verdots

SPÉCIFICITÉS DE NOTRE VITICULTURE

Un découpage parcellaire et intra-parcellaire très précis est mis en place pour les vendanges afin de ne récolter les raisins qu'à maturité optimale.

Des haies sont plantées dans notre vignoble pour favoriser au maximum la biodiversité. Lutte raisonnée et respect des équilibres écologiques. Certification Haute Valeur Environnementale (HVE 3).

SPÉCIFICITÉS DE NOS VINIFICATIONS

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

ELEVAGE

16 mois en barriques de chêne français dont 50 % bois neuf.

Nous adapterons la durée de vieillissement à chaque lot pour en préserver l'expression, en tenant compte des caractéristiques propres à chacune des barriques attentivement sélectionnées.

BOUCHAGE

Bouchon DIAM, garanti sans goût de bouchon pendant 30 ans.

LE MILLÉSIME 2015 À MARQUIS DE TERME

Les variations météorologiques, combinées avec l'amélioration constante de notre chai de vinification et de notre connaissance accrue du terroir, ont donné à ce millésime une puissance et une harmonie inhabituelle. Il viendra se placer indéniablement au-dessus des très beaux vins produits en 2009 et 2010.

DÉGUSTATION

On observe les premiers reflets d'évolution sur le tuilé qui se marient à des notes pourpre sur une robe dense. Nez confituré, sur le fruit noir ou la prune accompagné d'arômes empyreumatiques sur le toasté ou grillé. Sa profondeur nous offre une belle persistance même après agitation. La bouche est dense, volumineuse, crémeuse. La trame tannique est structurée et souple avec une belle rondeur. Sa complexité aromatique offre une palette de fruits cuits, avec des notes de torréfaction, de moka, orange amère. Sa finale vient soutenir ce panel avec une pointe poivrée.

