



CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



MILLÉSIME 2016

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 Sénécлаuze est propriétaire depuis 1935 et c'est aujourd'hui Paloma Sénécлаuze, 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.

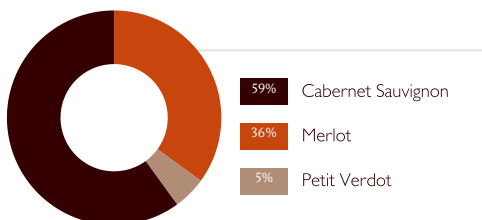
ASSEMBLAGE

59 % Cabernet Sauvignon

36 % Merlot

5 % Petit Verdot

ENCÉPAGEMENT



DEGRÉ ————— 13 %

MIS EN BOUTEILLE ———— JUIN 2018

DATE DE VENDANGES

29/09 Merlots
14/10 - 21/10 Cabernets Sauvignons
13/10 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 2016 À MARQUIS DE TERME

Cette année 2016 aura été marquée par un hiver exceptionnellement doux.

Les températures estivales furent normales jusqu'à la mi-août, puis l'été indien s'est paisiblement installé jusqu'à mi-novembre. La pluie salvatrice de septembre a permis de réactiver le fonctionnement de la vigne pour permettre sa phase finale de maturation et une vendange optimale.

DÉGUSTATION

La densité et la profondeur de sa robe révèle un vin sur sa jeunesse. Le palais est charmé par une belle fraîcheur soutenue par une aromatique minérale, sur le fruit frais et une pointe de poivre blanc. La finale dévoile une pointe de moka. Tannins soyeux qui accordent une belle longueur et une belle puissance en bouche.

Un millésime promis à une très belle évolution dans les prochaines années, digne d'un grand classique de Bordeaux.

