



# CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



## MILLÉSIME 2017

*Les origines de ce cru remontent au XV<sup>e</sup> 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<sup>ème</sup> 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.

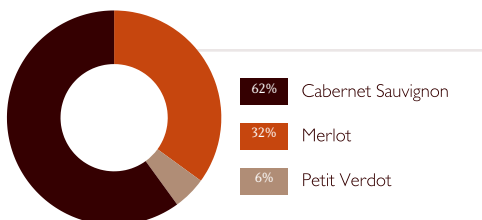
## ASSEMBLAGE

62 % Cabernet Sauvignon

32 % Merlot

6 % Petit Verdot

## ENCÉPAGEMENT



DEGRÉ ————— 13 %

MIS EN BOUTEILLE ———— JUNIEN 2019

## DATE DE VENDANGES

18/09 - 22/09 Merlots  
29/10 - 05/10 Cabernets Sauvignons  
29/09 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 2017 À MARQUIS DE TERME

Après un hiver assez rude, le climat océanique propre à la région bordelaise s'est montré réconfortant pendant le courant de l'été. L'alternance de soleil, nuages, pluie, vent a été propice à une maturation tout en douceur des raisins. Ce millésime, plein de surprise est à l'image de son terroir : entre puissance et délicatesse.

## DÉGUSTATION

D'une robe grenat pourpre, 2017 dévoile un nez floral, marqué par les fruits rouges et noirs, de la framboise soutenus par des arômes de torréfaction ou de poivre. Fidèle au nez, la bouche nous livre ses plus belles notes de vanille, de grillé, de café mocha avec une finale sur le kirch. Une belle trame tannique englobe le palais tout en souplesse

