

# MARQUIS DE TERME

## EMPREINTE

MARGAUX

MILLÉSIME 2018

Cette cuvée confidentielle du Château Marquis de Terme témoigne de l'empreinte de son terroir, de son histoire, de la nature et de l'Homme. C'est dans cet esprit que Marquis de Terme a décidé de leur rendre hommage, le temps d'une édition limitée. C'est un exercice de style basé sur une démarche inversée : inversion des proportions d'assemblage des cépages, inversion des méthodes de vinification. Une disruption, le temps d'une cuvée, du classicisme médocain, dont la propriété est originaire. Audace et inspiration au cœur d'un héritage. Éditée à 1156 bouteilles.

AUDACE ET  
INSPIRATION  
AU CŒUR D'UN  
HÉRITAGE.

### ASSEMBLAGE

MERLOT : 60%  
CABERNET SAUVIGNON : 40%

### MILLÉSIME 2018

Un hiver contrasté laissant place à un printemps aussi doux que pluvieux. L'arrivée de l'été confirme définitivement la notion de contraste qui caractérise cette année météorologique. L'ensoleillement et la chaleur exceptionnels des mois de juillet et août permirent d'assécher les sols et de créer le stress hydrique favorable à la qualité. L'été indien auquel nous commençons à nous habituer termine de parfaire la maturité des baies et de sublimer la qualité du millésime.

### DÉGUSTATION

Rubis foncé. Bouquet complexe, dense et expressif, sur des notes de cassis, de mure avec une pointe poivrée. Attaque suave et crémeuse accompagnée de notes de cassis, cacao et pointe de clou de girofle pour agrémente le tout. Les tanins sont à la fois séducteurs, denses, puissants et enrobés. Ce joyeux équilibre donne un côté très soyeux, délicat, tout en fraîcheur.



### TERROIR

Les pieds de merlot et de cabernet sauvignon sont issus d'un parcellaire minutieusement sélectionné de 10 ha répartis sur le plateau des Agnes. Un terroir d'exception qui est composé de Peyrosols (gravier et cailloux) de graves profondes typiques de Margaux, localement plus argileuses.

Age moyen des vignes : 35 ans

### VITICULTURE

Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Gestion viticole dans le respect des équilibres écologiques.

### VENDANGES

Vendanges manuelles, tri sévère à la vigne et au chai  
MERLOT : le 28 septembre  
CABERNET SAUVIGNON : le 10 octobre

### VINIFICATION

Vinification intégrale sous bois durant deux mois. Fermentation alcoolique et malolactique en barriques sur lies. Réintégration de notre cœur de presse (8%). Élevage de 16 mois en cuves béton ovoïdes. Sans collage au blanc d'œuf.

### BOUCHAGE

Bouchon DIAM, garanti sans goût de bouchon 30 ans

### MISE EN BOUTEILLE

Le 14 Juin 2020