



CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



MILLÉSIME 2019

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.

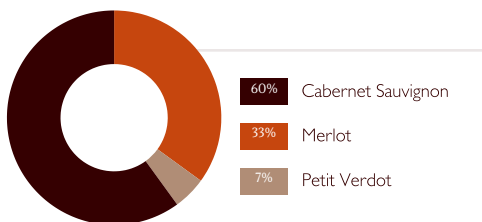
ASSEMBLAGE

60% Cabernet Sauvignon

33% Merlot

7% Petit Verdot

ENCÉPAGEMENT



DEGRÉ ————— 13%

MIS EN BOUTEILLE ——— JUN 2021

DATE DE VENDANGES

24/09 - 04/10	Merlots
04/10 - 10/10	Cabernets Sauvignons
08/10	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 2019 À MARQUIS DE TERME

Ce millésime nous a offert une année climatique pleine de contraste et d'imprévu.

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 sauvignons 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

Un vin sur sa jeunesse, d'un beau violine, profond et brillant. Un nez expressif qui appelle à la découverte avec des arômes de vanille, cerise noire, cassis ou myrtille.

L'attaque est voluptueuse, sur des arômes de fruits noirs, avec des pointes de bois frais, cèdre, tabac qui lui accorde une belle fraîcheur. Ce millésime conjugue subtilement élégance et puissance.

