



# CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

• CUVÉE 1762 •



## MILLÉSIME 2020

*L'histoire du Château Marquis de Terme commence en 1762, lorsque Mademoiselle Ledoux d'Emplet apporte en dot le domaine à François de Peguilhan, le Marquis de Terme. La propriété appartient depuis 1935 à la famille Sénéclauze.*

La cuvée 1762 est l'expression de cette intemporalité. Elle est pensée pour être la représentation de la personnalité et de la typicité de notre terroir. Les 26 parcelles du vignoble rentrent dans la composition de la cuvée.

## TERROIR

40 ha de graves profondes typiques de Margaux, localement plus argileuses en profondeur, installées sur 3 grandes unités de terroir.

### Graviers et cailloux (peyrosols) :

Finesse et fraîcheur

### Sous-sols argileux (luvisols) :

Trame tannique et matière avec de la densité

### Les podzosols :

Sols lessivés participant à la complexité de nos vins

Age moyen des vignes : 30 ans

## ASSEMBLAGE

65 % Cabernet Sauvignon

31 % Merlot

4 % Petit Verdot

DEGRÉ ————— 13 %

MIS EN BOUTEILLE ——— JUNI 2021

## DATE DE VENDANGES

Vendanges manuelles, tri sévère à la vigne et au chai.

- 15/09 - 22/09 Merlots
- 23/09 - 02/10 Cabernets Sauvignons
- 22/09 - 23/09 Petits Verdots

## SPÉCIFICITÉS DE NOTRE VITICULTURE

Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée et respect des équilibres écologiques.

100 % des produits utilisés sont homologués en agriculture biologique ou bio-contrôle. Certification HVE 3.

## SPÉCIFICITÉS DE NOS VINIFICATIONS

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

## ELEVAGE

12 mois en barriques de chêne français et cuve béton.

## BOUCHAGE

Bouchon DIAM, garanti sans goût de bouchon.

## LE MILLÉSIME 2020 À MARQUIS DE TERME

Ce millésime 2020 est un millésime de contraste climatique. La température douce de l'hiver a permis un débourrement précoce de la vigne. Les alternances de pluies au printemps et la sécheresse au cours de l'été ont ancré le millésime 2020 dans sa typicité. Un mois de septembre chaud et magnifique nous a donné la belle maturité pour élaborer un grand millésime à l'assemblage classique.

## DÉGUSTATION

La cuvée 1762 est d'une couleur profonde aux reflets violette. Bouquet riche, aux notes florales, de mûre, chocolat noir, orange amère et de réglisse. La bouche est pleine, ronde et crémeuse. On retrouve les saveurs de petits fruits noirs sur une finale de moka.

