



CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



MILLÉSIME 2020

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.

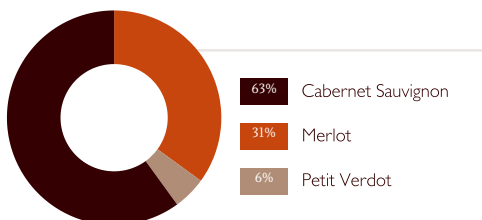
ASSEMBLAGE

63 % Cabernet Sauvignon

31 % Merlot

6 % Petit Verdot

ENCÉPAGEMENT



DEGRÉ ————— 13,5 %

MIS EN BOUTEILLE ———— JUN 2022

DATE DE VENDANGES

- 15/09 - 22/09 Merlots
- 23/09 - 02/10 Cabernets Sauvignons
- 22/09 - 23/09 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 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.

Ce Marquis de Terme 2020 est le parfait exemple de l'élégance et de l'équilibre.

DÉGUSTATION

Une robe intense et profonde aux reflets violines avec des touches encre. Un premier nez expressif aux notes de violette et de réglisse. La puissance aromatique des cabernets sauvignon donne un fruit développé de cassis, de fruits rouges et noirs avec une touche poivrée amenée par le petit verdot qui intensifie le nez. Un boisé élégant vient renforcer la complexité aromatique de torréfaction, de moka et de cèdre. Une bouche ample et veloutée au fruit noir dense et enveloppant. Une belle structure tannique, soyeuse et veloutée, qui prolonge la finale, un vin tout en équilibre et en élégance.

