



CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



MILLÉSIME 2022

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 Sénéclouze est propriétaire depuis 1935 et c'est aujourd'hui Paloma Sénéclouze, 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

40 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.

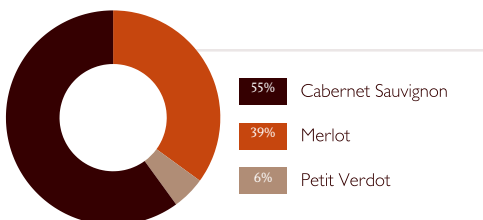
ASSEMBLAGE

55 % Cabernet Sauvignon

39 % Merlot

6 % Petit Verdot

ENCÉPAGEMENT



DEGRÉ ————— 13 %

MIS EN BOUTEILLE ———— JUIN 2024

DATE DE VENDANGES

13/09 - 20/09	Merlots
22/09 - 29/09	Cabernets Sauvignons
21/09	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 2022 À MARQUIS DE TERME

Nos sols de graves profondes se sont particulièrement bien exprimés face à la complexité des conditions climatiques : un hiver doux, un printemps frais et pluvieux jusqu'en juin suivis d'une fin d'été chaude et sèche qui a particulièrement bénéficié à nos cabernets sauvignons. Les mois de septembre et octobre ont joué le rôle de finition de maturité à la perfection.

DÉGUSTATION

Belle robe profonde et brillante aux reflets violette. Un nez complexe et nuancé aux notes de violette, cassis, mûre et mara des bois. Après une légère aération, le bouquet dévoile des notes florales fraîches, d'épices, d'herbes coupées et de poivre blanc auxquelles des touches fumées, de réglisse et d'expresso donnent de la texture et de la profondeur. Une persistante longueur en bouche termine la dégustation sur une finale de boîte à épices et de mûres grillées.

