



# CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



## MILLÉSIME 2023

*Les origines de ce cru remontent au XV<sup>e</sup> 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<sup>ème</sup> 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.

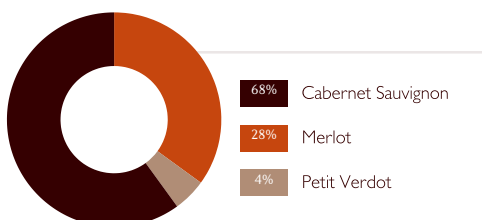
## ASSEMBLAGE

68 % Cabernet Sauvignon

28 % Merlot

4 % Petit Verdot

## ENCÉPAGEMENT



DEGRÉ ————— 13 %

MIS EN BOUTEILLE ——— JUN 2025

## DATE DE VENDANGES

13/09 - 27/09	Merlots
25/09 - 11/10	Cabernets Sauvignons
28/09	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 2023 À MARQUIS DE TERME

L'été fût chaud et ensoleillé. Les quelques pluies de début septembre ont permis d'affiner la maturité des raisins en réhydratant les peaux et en faisant légèrement gonfler les baies.

Notre terroir exceptionnel de graves profondes n'arrêtera jamais de nous surprendre tant sur la qualité de nos cabernets sauvignons qui sont, cette année, encore riches et puissants que sur la subtilité de nos merlots.

## DÉGUSTATION

Belle robe brillante et intense aux reflets violette. Nez expressif et complexe sur des notes de fruits noirs, cassis, framboise, entre mêlées de notes florales de sous-bois, de cèdre, de lierre et de menthol.

La bouche est gourmande avec une trame tannique délicate. La texture est suave soutenue par une jolie acidité donnant beaucoup de relief et de longueur.

