CHATEAU
MARQUIS DE TERME
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

# Millésime 2016

Les origines de ce cru remontent au XV[e] siècle, son nom lui sera donné en 1762, par François de Péguilhan, Marquis de Terme. La famille Sénéclauze est propriétaire depuis 1935. Situés sur un plateau central, ses **40 hectares** de graves typiques de Margaux sont plantés de cépages nobles : cabernet sauvignon, merlot, petit verdot qui font la réputation internationale des vins du Médoc.

**Terroir**

40 ha de graves profondes typiques de Margaux, localement plus argileuses en profondeur, installés sur 3 grandes unités de terroir :
- Les peyrosols (graviers et cailloux)
- Les luvisols (sols épais de sable et de graves avec des particules d'argile)
- Les podzosols (sols lessivés participant à la complexité de nos vins)

**Age moyen des vignes :** 35 ans

**Assemblage**

59% cabernet sauvignon - 36% merlot- 5% petit verdot

**Vendanges**

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

**Merlot :** 29 septembre.
**Cabernet sauvignon :** du 14 au 21 octobre.
**Petit verdot :** 13 octobre.

**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 Haute Valeur Environnementale (HVE 3).

**Vinification**

Vinification parcellaire en cuves bétons, bois et inox thermo-régulées 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.

**Élevage**

16 mois en barriques de chêne français dont 50 % bois neuf.

**Bouchage**

Bouchon DIAM, garanti sans goût de bouchon 30 ans.

**Mise en bouteille**

Juin 2018

**Le millésime 2016**

Cette année 2016 aura été marquée par un hiver exceptionnellement doux. Les températures estivales furent normales jusqu'à la mi-août, puis l'été indien s'est paisiblement installé jusqu'à mi-novembre. La pluie salvatrice de septembre a permis de réactiver le fonctionnement de la vigne pour permettre sa phase finale de maturation et une vendange optimale.

**Dégustation**

La densité et la profondeur de sa robe révèle un vin sur sa jeunesse. Le palais est charmé par une belle fraicheur soutenue par une aromatique minérale, sur le fruit frais et une pointe de poivre blanc. La finale dévoile une pointe de moka. Tannins soyeux qui accordent une belle longueur et une belle puissance en bouche. Un millésime promis à une très belle évolution dans les prochaines années, digne d'un grand classique de Bordeaux.

**Commentaires de dégustation :**.....

.....

.....