



CHATEAU
MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2017

Les origines de ce cru remontent au xvème siècle, son nom lui sera donné en 1762, par François de Péguilhan, Marquis de Terme. La famille Sénécrauze 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, installées sur 3 grandes unités de terroir :
- Les peyrosols (graviers et cailloux)
- Les luvisols (sols épais de sable et de grave avec des particules d'argile)
- Les Podzosols (sols lessivés participant à la complexité de nos vins)

Age moyen des vignes : 35 ans

Assemblage

62% cabernet sauvignon - 32% merlot - 6% petit verdot

Vendanges

Vendanges manuelles, tri sévère à la vigne et au chai

Merlot : du 18 au 22 septembre

Cabernet sauvignon : du 29 septembre au 5 octobre

Petit verdot : 29 septembre

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

Vinification

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

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

Bouchage

Bouchon DIAM, garanti sans goût de bouchon 30 ans

Mise en bouteille

Juin 2019

Le millésime 2017

Après un hiver assez rude, le climat océanique propre à la région bordelaise s'est montré réconfortant pendant le courant de l'été. L'alternance de soleil, nuages, pluie, vent a été propice à une maturation tout en douceur des raisins. Ce millésime, plein de surprise est à l'image de son terroir: entre puissance et délicatesse

Dégustation

D'une robe grenat pourpre, 2017 dévoile un nez floral, marqué par les fruits rouges et noirs, de la framboise soutenus par des arômes de torréfaction ou de poivre. Fidèle au nez, la bouche nous livre ses plus belles notes de vanille, de grillé, de café mocha avec une finale sur le kirch. Une belle trame tannique englobe le palais tout en souplesse

Commentaires de dégustation :

.....
.....