



CHATEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2018

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

63% Cabernet sauvignon - 31 % Merlot - 6% Petit verdot

Vendanges

Vendanges manuelles, tri sévère à la vigne et au chai

Merlot : du 26 septembre au 2 octobre.

Cabernet sauvignon : du 8 au 15 octobre.

Petit verdot : 3 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 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

Eleveage

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 2020

Le millésime 2018

Un hiver contrasté laissant place à un printemps aussi doux que pluvieux. L'arrivée de l'été confirme définitivement la notion de contraste qui caractérise cette année météorologique. L'ensoleillement et la chaleur exceptionnels des mois de juillet et août permirent d'assécher les sols et de créer le stress hydrique favorable à la qualité. L'été indien auquel nous commençons à nous habituer termine de parfaire la maturité des baies et de sublimer la qualité du millésime.

Dégustation

Rubis foncé. Bouquet complexe, dense et expressif, sur des notes de cassis, de mure avec une pointe poivrée. Attaque friande et crémeuse accompagnée de note de cassis, cacao et pointe de clou de girofle pour agrémenter le tout. Les tanins sont à la fois denses, puissants et enrobés. Ce joyeux équilibre donne un côté très soyeux, délicat, tout en fraîcheur.

Commentaires de dégustation :

.....
.....