



CHATEAU  
**MARQUIS DE TERME**

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

## Millésime 2019

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 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, 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

60% Cabernet sauvignon - 33 % Merlot - 7% Petit verdot

### Vendanges

Vendanges manuelles, tri sévère à la vigne et au chai

**Merlot** : du 24 septembre au 4 octobre.

**Cabernet sauvignon** : du 4 au 10 octobre.

**Petit verdot** : 8 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

### 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 2021

### Le millésime 2019

Ce millésime nous a offert une année climatique pleine de contraste et d'imprévu. Mais le mois de septembre s'est imposé comme le tournant de ce millésime. Porteur de pluies et de beaux ensoleillements journaliers, il relance l'évolution de la maturité des raisins indispensable à la qualité. La pluie salvatrice a redonné un classicisme Bordelais aux cabernets sauvignon alors que les merlots avaient la maturité des millésimes ensoleillés. Indéniablement porteur de la subtile harmonie des assemblages de cépages à venir, cette différence de style de maturité est une des caractéristiques de ce millésime.

### Dégustation

Un vin sur sa jeunesse, d'un beau violine, profond et brillant. Un nez expressif qui appelle à la découverte avec des arômes de vanille, cerise noire, cassis ou myrtille. L'attaque est voluptueuse, sur des arômes de fruits noirs, avec des pointes de bois frais, cèdre, tabac qui lui accorde une belle fraîcheur. Ce millésime conjugue subtilement élégance et puissance.

Commentaires de dégustation : .....

.....  
.....