



CHATEAU
MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2020

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 Podzolsols (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 15 au 22 septembre.

Cabernet sauvignon : du 23 septembre au 2 octobre.

Petit verdot : 22 et 23 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 2022

Le millésime 2020

Ce millésime 2020 est un millésime de contraste climatique. La température douce de l'hiver a permis un débourrement précoce de la vigne. Les alternances de pluies au printemps et la sécheresse au cours de l'été ont ancré le millésime 2020 dans sa typicité. Un mois de septembre chaud et magnifique nous a donné la belle maturité pour élaborer un grand millésime à l'assemblage classique. Ce Marquis de Terme 2020 est le parfait exemple de l'élégance et de l'équilibre.

Dégustation

Une robe intense et profonde aux reflets violines avec des touches encre. Un premier nez expressif aux notes de violette et de réglisse. La puissance aromatique des cabernets sauvignon donne un fruit développé de cassis, de fruits rouges et noirs avec une touche poivrée amenée par le petit verdot qui intensifie le nez. Un boisé élégant vient renforcer la complexité aromatique de torréfaction, de moka et de cèdre. Une bouche ample et veloutée au fruit noir dense et enveloppant. Une belle structure tannique, soyeuse et veloutée, qui prolonge la finale, un vin tout en équilibre et en élégance.

Commentaires de dégustation :

.....
.....