



CHÂTEAU DU TERTRE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

PROPRIÉTAIRE	Famille Albada Jelgersma
DIRECTEUR GENERAL	Alexander van Beek
REGISSEUR GENERAL	Lorenzo Pasquini
DIRECTEUR TECHNIQUE	Frédéric Ardouin
CONSULTANT	Eric Boissenot

MILLESIME 2019

SOL	Graves argilo-sableuses
SURFACE EN PRODUCTION	45 ha
ASSEMBLAGE	54 % Cabernet Sauvignon 27 % Merlot 13 % Cabernet Franc 6 % Petit Verdot
DATES DE RECOLTE	Du 23 septembre au 11 octobre
VINIFICATION	Tris manuel et optique Cuves bois, béton et inox Macération 21 jours à 24°C
ELEVAGE EN BARRIQUES	Barriques de chêne français 30 % bois neuf Durée de l'élevage 12 mois en barriques



Au Château du Tertre, le mélange entre graves argileuses situées sur les parties supérieures de la colline et graves sableuses sur les parties inférieures procure une disponibilité en eau modérée mais constante freinant tout stress hydrique excessif.

La stratégie pour ce millésime 2019 a été de mettre tout en œuvre pour respecter l'élégance et la délicatesse typiques de ce Cru tout en amenant de la densité et de la gourmandise.

Avec un timing de vendanges resserré allant du 23 septembre au 11 octobre soit 19 jours de récolte, les macérations ont été gérées en 2019 de la manière la plus respectueuse possible avec des températures modérées et des temps de contact entre peaux et jus plutôt courts.

Une approche peu interventionniste sur un terroir qui, par sa délicatesse, nous oblige à respecter au maximum la matière première pour en exprimer, en dentelle, toute sa plénitude.

Le résultat est un vin dense, gourmand, frais et aromatique, sans aucun excès. Un vin de complexité offrant en même temps un grand plaisir dans sa jeunesse et un long potentiel de garde.