



CHÂTEAU DU TERTRE MARGAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

EXPLOITANT
DIRECTRICE
DIRECTEUR TECHNIQUE
MAÎTRE DE CHAI
ŒNOLOGUES CONSEILS

Famille Helfrich
Cynthia Capelaere
Romain Beurienne
Louise Straub
Eric Boissenot & Marco Balsimelli

MILLESIME

2022

TERROIR

Graves d'origine garonnaise et sable d'origine glaciaire

SURFACE PLANTÉE
SURFACE EN PRODUCTION

52 ha
40 ha

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE

58 % Cabernet Sauvignon - 18 % Merlot
14 % Petit Verdot - 10 % Cabernet Franc

ASSEMBLAGE DU MILLESIME

57 % Cabernet Sauvignon - 23 % Cabernet Franc
15 % Merlot - 5 % Petit Verdot

AGE DES VIGNES

16 ans
Plan de restructuration du vignoble définitif à horizon 2035

VENDANGES

Récolte manuelle
Du 8 au 27 septembre

MODE DE VINIFICATION

Cuves bois, béton et inox
Extraction douce, remontage traditionnel
Macération d'une vingtaine de jours

ELEVAGE

Elevage en barriques bordelaises
60 % de bois neuf
40 % de bois d'un vin
Entre 14 et 16 mois

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Les Merlot présentent gourmandise et fraîcheur du fruit, qui les caractérisent dans les meilleures années. Les Cabernet Franc sont élégants, fins, soyeux avec cette tension typique de ce cépage. Concentration, richesse en fruit et puissance tannique sont l'apanage des Petit Verdot. Enfin, les Cabernet Sauvignon présentent une densité incroyable avec un équilibre parfait entre l'essence même du fruit et la trame tannique. Il s'agit sans doute des meilleurs Cabernet jamais obtenus sur notre propriété. Les assemblages présentent un Château du Tertre 2022 magnifique de densité, de concentration et de maturité.

www.chateaudutertre.fr

