



EXPLOITANT
DIRECTRICE
DIRECTEUR TECHNIQUE
ŒNOLOGUES CONSEILS

Famille Helfrich
Cynthia Capelaere
Romain Beurienne
Eric Boissenot & Marco Balsimelli

MILLESIME

2023

TERROIR

Graves d'origine garonnaise et sable d'origine glaciaire

SURFACE PLANTEE
SURFACE EN PRODUCTION

52 ha
40 ha

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE

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

ASSEMBLAGE DU MILLESIME

46 % Cabernet Sauvignon - 22 % Merlot
17 % Petit Verdot - 15 % Cabernet Franc

AGE DES VIGNES

16 ans
Plan de restructuration du vignoble achevé à horizon 2035

VENDANGES

Récolte manuelle
Du 13 septembre au 3 octobre

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
12 mois

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Les Hauts du Tertre restent fidèles à leur style, pleins de fruits et de gourmandise. Pour cela, l'assemblage s'appuie sur des Merlots croquants et juteux, ainsi que des Cabernet Franc suaves et délicats. Une belle proportion de Petit Verdot amène un côté plus charnu accompagné d'une certaine tonicité. En complément les Cabernet Sauvignon, denses et racés, amènent fraîcheur, tension et longueur. Un vin de plaisir, accessible et gourmand.



www.chateaudutertre.fr

