



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](http://www.chateaudutertre.fr)

