



CHÂTEAU
DU
TERTRE
MARGAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



EXPLOITANT
DIRECTRICE
DIRECTEUR TECHNIQUE
MAÎTRE DE CHAI
GENOLOGUES 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

65 % Cabernet Sauvignon - 18 % Petit Verdot
17 % Merlot

AGE DES VIGNES

16 ans
Plan de restructuration du vignoble définitif à horizon 2035

VENDANGES

Récolte manuelle
Du 8 au 27 septembre

VINIFICATION

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

ELEVAGE

Elevage en barriques bordelaises
40 % de bois neuf
60 % de bois d'un vin
12 mois

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Ce second vin se caractérise par sa gourmandise, sa souplesse et ses notes de fruits frais et juteux. Le millésime 2022 a également donné à cette sélection parcellaire volume, tension et densité, plus que tout autre millésime.
Cet assemblage a forte dominante de Cabernet Sauvignon, en fait une bouteille à part entière de notre propriété.

www.chateaudutertre.fr

