



EXPLOITANT
DIRECTRICE
DIRECTEUR TECHNIQUE
ŒNOLOGUES CONSEILS

Famille Helfrich
Cynthia Capelaere
Romain Beurienne
Eric Boissenot & Edouard Lambert

MILLESIME

2024

TERROIR

Graves d'origine garonnaise et sable d'origine glaciaire

SURFACE PLANTEE
SURFACE EN PRODUCTION

52 ha
43 ha

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE

63 % Cabernet Sauvignon - 14 % Merlot
12 % Petit Verdot - 11 % Cabernet Franc

ASSEMBLAGE DU MILLESIME

75 % Cabernet Sauvignon - 13 % Merlot
10 % Cabernet Franc - 2 % Petit Verdot

AGE DES VIGNES

16 ans
Plan de restructuration du vignoble achevé à horizon 2035

VENDANGES

Récolte manuelle
Du 24 septembre au 8 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
Environ 16 mois

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Château Du Tertre 2024, reflet de nos plus beaux terroirs est issu d'une sélection rigoureuse de nos meilleurs lots. L'approche se fait par une aromatique entre fruits noirs mûrs et notes fumées et de cacao. La complexité du bouquet nous laisse présager d'un vin abouti nous exposant sa pleine maturité.

La bouche est franche, dense et soutenue par une tension d'une incroyable longueur. La noblesse des Cabernets Sauvignon nous offre une pureté de fruit et de la fraîcheur, par des notes de réglisse. Douceur et élégance de la structure tannique sont également l'apanage de cet assemblage où chaque cépage à son influence.



www.chateaudutertre.fr

