



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 PLANTÉE
SURFACE EN PRODUCTION

52 ha
43 ha

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE

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

ASSEMBLAGE DU MILLESIME

65 % Cabernet Sauvignon - 18 % Merlot
10 % Cabernet Franc - 7 % 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
40 % de bois neuf
60 % de bois d'un vin
12 mois

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Les Hauts du Tertre de ce millésime sont dans la lignée de ces précédents. Nous retrouvons une aromatique franche, pleine de fraîcheur, avec des notes de fruits rouges. On trouve en bouche la gourmandise et le fruité qui le caractérise avec cet aspect très juteux d'un assemblage basé sur le Cabernet Sauvignon (65%). Ce dernier amène également une densité qui confère une facette très "sérieuse", inédite pour ce vin. La tension et la pureté de ce cépage est accompagné par la noblesse, la rondeur et la structure tannique apportés respectivement par le Cabernet Franc, le Merlot et le Petit Verdot. La finale, puissante et longue, augure également d'un bon potentiel de garde pour notre second vin.

