

LES HAUTS DU TERTRE - MARGAUX-

EXPLOITANT

DIRECTRICE PROPRIETE

DIRECTEUR TECHNIQUE

FAMILLE HELFRICH

Cynthia CAPELAERE

Frédéric ARDOUIN

MILLESIME

SURFACE EN PRODUCTION

ASSEMBLAGE

DATES DE RECOLTE

VINIFICATION

ELEVAGE

2020

Graves argilo-sableuses

41 ha

26 % Cabernet Sauvignon

31 % Merlot

22 % Cabernet Franc

21 % Petit Verdot

Du 14 septembre au 02 octobre

Tri manuel et optique Cuves bois, béton et inox Macération 21 jours à 24 degrés

En barriques

20 % bois neuf

Durée de l'élevage 12 mois

Second vin du Grand Cru Classé Château du Tertre, Les Hauts du Tertre restent fidèles à l'esprit du Grand Vin dont ils partagent le terroir.

Séduisant, 2020 s'appuie sur un équilibre classique pour ce cru, à proportion presque égale entre les quatre cépages, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot.

Les Hauts du Tertre est issu de sélections parcellaires, plantées depuis une dizaine d'années et sélectionnées pour leurs grandes qualités organoleptiques.

2020, associe élégance, finesse et fraîcheur avec une finale

L'élevage pour une partie en barriques neuves apporte la complexité attendue.





LES HAUTS DU TERTRE - MARGAUX-

FARMER
ESTATE DIRECTOR
WINEMAKING MANAGER

FAMILLE HELFRICH Cynthia Capelaere Frederic Ardouin

VINTAGE

2020

301

Clayey-Sandy gravels

AREA UNDER VINES

41 ha

BLEND

26 % Cabernet Sauvignon

31 % Merlot

22 % Cabernet Franc

21 % Petit Verdot

HARVEST DATES

September 14th to October 2nd

WINEMAKING

Optical and manual sorting
Wood, concrete and stainless steel tanks

Maceration 21 days at 24°C

AGEING

20% French barrels

12 months of ageing in barrels

Second wine of the Grand Cru Classé Château du Tertre, Les Hauts du Tertre follows the same spirit as the Grand Vin with whom it shares the terroir.

Seductive, 2020 is based on a classic balance for this vintage, with almost equal proportion between the four grape varieties, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon and Petit Verdot. Les Hauts du Tertre is a wine made from selected parcels, planted over the last ten years and selected for their great organoleptic qualities.

2020, combines elegance, finesse and freshness with a gourmet finish.

The aging part in new barrels develops the expected complexity.

