



CHATEAU  
**MARQUIS DE TERME**

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

## Millésime 2021

Les origines de ce cru remontent au XV<sup>e</sup> siècle, son nom lui sera donné en 1762, par François de Péguilhan, Marquis de Terme. La famille Sénécلاuze est propriétaire depuis 1935. Situés sur un plateau central, ses 40 hectares de graves typiques de Margaux sont plantés de cépages nobles : cabernet sauvignon, merlot, petit verdot qui font la réputation internationale des vins du Médoc.



### Terroir

40 ha de graves profondes typiques de Margaux, localement plus argileuses en profondeur, installés sur 3 grandes unités de terroir :

- Les peyrosols (graviers et cailloux)
- Les luvisols (sols épais de sable et de graves avec des particules d'argile)
- Les podzosols (sols lessivés participant à la complexité de nos vins)

**Age moyen des vignes :** 35 ans

### Assemblage

64 % cabernet sauvignon – 31 % merlot – 5 % petit verdot

### Vendanges

Vendanges manuelles, tri sévère à la vigne et au chai.

**Merlot :** du 30 septembre au 4 octobre

**Cabernet sauvignon :** du 7 au 15 octobre

**Petit verdot :** 2 et 12 octobre

### Viticulture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée et respect des équilibres écologiques. 100 % des produits utilisés sont homologués en agriculture biologique ou bio-contrôle. Certification Haute Valeur Environnementale (HVE 3).

### Vinification

Vinification parcellaire en cuves bétons, bois et inox thermo-régulées remplies par gravité sans pompage. Vinification intégrale en barriques. Macérations pré-fermentaires à froid, fermentation alcoolique sous levures naturelles, pratique du pigeage, vinification sans sulfites.

### Élevage

16 mois en barriques de chêne français dont 50 % bois neuf.

### Bouchage

Bouchon DIAM, garanti sans goût de bouchon 30 ans.

### Mise en bouteille

Juin 2023

### Le millésime 2021

Nos sols de graves profondes se sont particulièrement bien exprimés face à la complexité des conditions climatiques : un hiver doux, un printemps frais et pluvieux jusqu'en juin suivis d'une fin d'été chaude et sèche qui a particulièrement bénéficié à nos cabernets sauvignon. Les mois de septembre et octobre ont joué le rôle de finition de maturité à la perfection.

### Dégustation

Ce millésime 2021 dévoile une couleur profonde et intense. Le nez est complexe aux notes de cassis et de myrtille. Des notes épicées, de poivre blanc, de cèdre et de menthol complètent ce bouquet. La bouche est charmeuse et élégante aux saveurs douces de mûres fraîches et de cacao. Une pointe de réglisse complexifie la finale. Les tanins sont soyeux et délicats et l'acidité renforce la fraîcheur naturelle. C'est un millésime séduisant parfaitement équilibré à découvrir.

Commentaires de dégustation : .....

.....

.....