



# LES HAUTS DU TERTRE

MARGAUX

PRESIDENT

Eric Albada Jelgersma

DIRECTEUR GENERAL / GENERAL MANAGER

Alexander van Beek

DIRECTEUR TECHNIQUE / WINEMAKING MANAGER

Frédéric Ardouin

ŒNOLOGUE CONSEIL / CONSULTING ŒNOLOGIST

Valérie Lavigne – Axel Marchal

MILLESIME / VINTAGE

2016



SOL

Graves d'origine garonnaise et sable d'origine glacière

SOIL

Garonnais gravel and glaciated sand

SURFACE EN PRODUCTION

52 ha en production

AREA UNDER WINE

52 ha of vines

ENCEPAGEMENT

43 % Cabernet Sauvignon - 33 % Merlot

GRAPE VARIETIES

19 % Cabernet Franc - 5 % Petit Verdot

ASSEMBLAGE

53 % Cabernet Sauvignon - 17 % Merlot - 30 % Cabernet Franc

BLENDING

AGE DES VIGNES

4 à 10 ans : 15 % 10 à 25 ans : 50 % / + 25 ans : 33 %

AVERAGE AGE OF THE VINES

4 to 10 years: 15% 10 to 25 years : 50% / +25 years : 33%

VENDANGES

Manuelles

HARVESTING

Hand picked

VINIFICATION

Cuves bois traditionnel et béton

Maîtrise des températures thermorégulation

Wooden and concrete vats

Temperature control thermoregulation

ELEVAGE

100 % barriques de chêne français (grain fin et chauffe moyenne)

Age des barriques 30 % bois neuf

Durée de l'élevage 12 - 15 mois

TYPE OF AGEING

100% in barrel of French oak

Age of barrels 30% new every year

Length of ageing in barrel 12 - 15 months

SOUTIRAGE

Tous les 3 mois à la bougie

RACKING

Every 3 months with candle

COLLAGE

Abumine d'oeuf

FINING

Albumin of egg