



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

2017



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

75 % Cabernet Sauvignon - 20 % Merlot - 5 % 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)

Âge 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

Albumine d'oeuf

FINING

Albumin of egg



LES HAUTS DU TERTRE

MARGAUX

Château	Millésime	Centilisation	Gencode												
			3	7	6	0	1	2	6	3	6	3	0	1	0
LES HAUTS DU TERTRE	2017	BOUTEILLE	3	7	6	0	1	2	6	3	6	3	0	1	0
LES HAUTS DU TERTRE	2017	CB/12 BLLES	3	7	6	0	1	2	6	3	6	3	0	2	7
LES HAUTS DU TERTRE	2017	CB6/BLLES	3	7	6	0	1	2	6	3	6	3	0	3	4
LES HAUTS DU TERTRE	2017	MAGNUM	3	7	6	0	1	2	6	3	6	3	0	4	1
LES HAUTS DU TERTRE	2017	CB/6 MAGNUMS	3	7	6	0	1	2	6	3	6	3	0	5	8
LES HAUTS DU TERTRE	2017	1/2 BLLES	3	7	6	0	1	2	6	3	6	3	0	6	5
LES HAUTS DU TERTRE	2017	CB/24 1/2 BLLES	3	7	6	0	1	2	6	3	6	3	0	7	2