



# CHÂTEAU DU TERTRE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX



PRESIDENT  
DIRECTEUR GENERAL  
REGISSEUR GENERAL  
DIRECTEUR TECHNIQUE

Famille Albada Jelgersma  
Alexander van Beek  
Lorenzo Pasquini  
Frédéric Ardouin

## MILLESIME

**2018**

SOL  
SURFACE EN PRODUCTION

Graves argilo-sableuses

52 ha

ASSEMBLAGE

40 % Cabernet Sauvignon  
35 % Merlot  
25 % Cabernet Franc

DATES DE RECOLTE

Du 17 Septembre au 12 Octobre

VINIFICATION

Tris manuel et optique  
Cuves bois, béton et inox  
Macération 28 jours à 25 degrés

ELEVAGE

50 % barriques de chêne français  
50 % foudres en bois  
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.*

*La viticulture et la vinification sont réalisées avec le même niveau d'exigence tout en offrant un caractère plus gourmand, fruité et séduisant.*

*Les Hauts du Tertre 2018 s'inscrivent dans un style porté majoritairement par le Cabernet Franc qui lui confère à la fois des notes épicées et subtilement fruitées.*

*Le palais montre une belle acidité qui apporte énergie et longueur.*



# CHÂTEAU DU TERTRE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

PRESIDENT  
GENERAL MANAGER  
REGISSEUR GENERAL  
WINEMAKING MANAGER

Famille Albada Jelgersma  
Alexander van Beek  
Lorenzo Pasquini  
Frédéric Ardouin

## VINTAGE

**2018**

SOIL

Clayey-Sandy gravels

AREA UNDER VINES

52 ha

BLEND

40% Cabernet Sauvignon  
35% Merlot  
25% Cabernet Franc

HARVEST DATES

September 17th to October 12th

WINEMAKING

Optical and manual sorting  
Wood, concrete and stainless steel tanks  
Maceration 28 days at 25°C

AGEING

50 % French barrels  
50 % wooden casks  
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.*

*Viticulture and winemaking are done with the same level of precision, nevertheless Les Hauts du Tertre is focused on a more shining, fruity and electric style.*

*The essence of Les Hauts du Tertre 2018 is mainly carried by the Cabernet Franc that delivers at the same time some subtly fruity and fresh spicy notes.*

*The palate offers a wonderful acidity that gives lift, energy and long finish.*