



CHÂTEAU
DU
TERTRE
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX



MILLESIME

2019

SOL
SURFACE EN PRODUCTION

Graves argilo-sableuses

52 ha

ASSEMBLAGE

45 % Merlot
38% Cabernet Sauvignon
12 % Cabernet Franc
5% Petit Verdot

DATES DE RECOLTE

Du 23 septembre au 11 octobre

VINIFICATION

Tris manuel et optique
Cuves bois, béton et inox
Macération 21 jours à 24 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 2019 sont marqués spécifiquement par un pourcentage élevé de Merlots qui, dans ce millésime, se sont exprimés avec, à la fois, la rondeur et la fraîcheur.

Le palais montre une belle acidité qui amène énergie et longueur, porté essentiellement par le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc.

Le Petit Verdot dévoile un nez épicé et une nuance de densité en milieu de bouche.

Le résultat est un réel « vin de plaisir », offrant rondeur et gourmandise, prêt à satisfaire tous les palais.



CHÂTEAU
DU
TERTRE
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX



VINTAGE

2019

SOIL	Clayey-Sandy gravels
AREA UNDER VINES	52 ha
BLEND	45% Merlot 38% Cabernet Sauvignon 12% Cabernet Franc 5% Petit Verdot
HARVEST DATES	September 23rd to October 11th
WINEMAKING	Optical and manual sorting Wood, concrete and stainless steel tanks Maceration 21 days at 24°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 2019 is mainly carried by the Merlot that in this vintage expressed at the same time roundness and freshness.

The palate offers a wonderful acidity that gives lift, energy and long finish mainly carried by the Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc.

The Petit Verdot brings a hint of spice in the nose and a complementary dimension of density to the mid-palate.

The result is a real "vin de plaisir" based on roundness and drinkability that will please the palate of every type of consumer.