

*Situé au cœur de l'appellation Margaux, les origines de ce cru remontent au XVI<sup>e</sup> siècle, mais son nom lui sera donné en 1762, par François de Péguilhan, Marquis de Terme. La Famille Sénéclauze, propriétaire depuis 1935, contribue au développement du Château Marquis de Terme.*

---

**Appellation :** Margaux, Grand Cru Classé

**Surface du vignoble :** 39,50 hectares

**Terroir :** Graves typiques de Margaux, constituées de quartz et quartzites, épaisses d'au moins 4 mètres où le Cabernet Sauvignon donne le meilleur de lui-même.

Elles sont localement plus argileuses en profondeur convenant alors davantage au Merlot.

**Encépagement :** 60 % Cabernet Sauvignon

33 % Merlot / 7 % Petit Verdot

**Densité de plantation :** 10 000 pieds / hectare

**Age moyen des vignes :** 35 ans

---

**Mode de culture :** Gestion parcellaire des sols et du vignoble.

Lutte raisonnée et respect des équilibres écologiques.

**Vendanges :** Sélection parcellaire, vendanges manuelles avec tri à la vigne,

deuxième tri sévère sur table au chai. *Merlot* : 20-22 septembre

*Petit Verdot* : 30 septembre / *Cabernet Sauvignon* : 3-6 octobre

**Rendement parcellaire :** 24,50 hectolitres / hectare

**Vinification :** Mise en cuves par gravité, sans pompage.

Vinification en cuves béton thermorégulées.

**Élevage :** de 16 à 18 mois en barriques de chêne français, dont 50 % de bois neuf.

**Assemblage :** 60 % Cabernet Sauvignon, 38 % Merlot, 2 % Petit Verdot

**Production :** 79 000 bouteilles

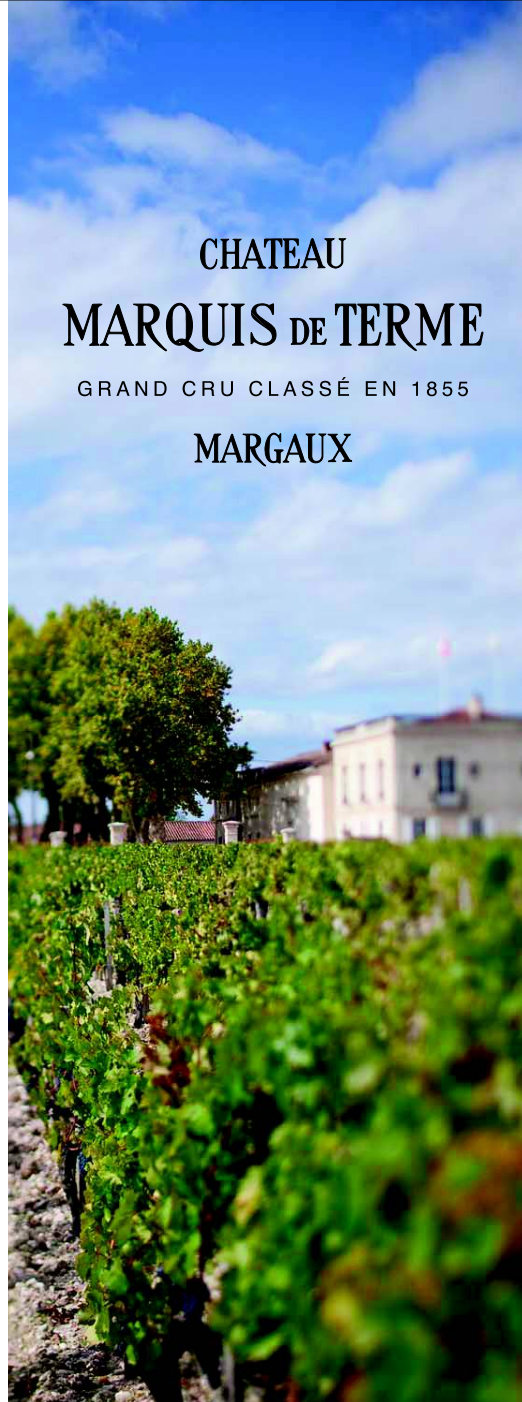
---

**Conditions météorologiques :** Depuis le mois d'octobre 2010, la pluviométrie moyenne en Gironde n'a été que de 660 mm.

La campagne a été marquée par un déficit global de plus de 250 mm de pluies par rapport à la moyenne des trente dernières années.

Le climat exceptionnellement doux au printemps, et particulièrement en avril (15.5°C), a favorisé une pousse rapide et précoce de la végétation. Les premières feuilles sont sorties début avril, avec une dizaine de jours d'avance par rapport aux dernières années. Les observations des premières fleurs, début mai, ainsi que des toutes premières baies vérées début juillet, ont confirmé entre 2 et 3 semaines d'avance. Cependant, le climat des mois de juillet et d'août a ralenti la véraison.

Les pluies enregistrées durant ces deux mois étaient supérieures aux normales saisonnières et les températures étaient plus fraîches. L'été a changé la donne et le millésime n'a pas été aussi précoce que prévu.



# CHATEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

## MARGAUX

3 route de Rauzan - 33460 Margaux - France  
T. +33 (0)5 57 88 30 01 / F. +33 (0)5 57 88 32 51  
mdt@chateau-marquis-de-terme.com  
www.chateau-marquis-de-terme.com

*Located in the heart of Margaux appellation, the ancient origins of the estate back in the XVI<sup>th</sup> century, but his name will be given by François de Péguilhan, Marquis de Terme, in 1762. The Sénéclauze family, the owner since 1935, contributes to Château Marquis de Terme's development.*

---

**Appellation:** Margaux, Grand Cru Classé

**Surface of the vineyard:** 39,50 hectares

**Terroir:** Gravel typical of Margaux, made of quartz and quartzite, at least 4 metres thick, where Cabernet Sauvignon releases its full potential. Locally the deep gravel is more clayish, which is better suited to Merlot.

**Grape varieties:** 60% Cabernet Sauvignon / 33% Merlot / 7% Petit Verdot

**Vine density:** 10 000 roots/hectare

**Average age of grape vines:** 35 years

**Field working methods:** Plot by plot management, well-reasoned protection and respect of the ecological balances.

---

**The harvest:** Plot selection, manual harvesting with sorting at the vine, second strict sorting in the cellar. Filling of vats via gravity with no use pumps.

*Merlot:* From September 20 to 22 / *Petit Verdot:* September 30

*Cabernet Sauvignon:* From October 3 to 6.

**Plot yield:** 24.50 hectolitres/hectare.

**Vinification and ageing:** Filling of barrels via gravity, without pumping. Vinification in thermo-regulated concrete vats.

Ageing for 16 to 18 months in French oak barrels, with 50% new barrels.

**Blending:** 60% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 2% Petit Verdot.

**Production:** 79 000 bottles

---

**Weather conditions:** Since October 2010, the average annual rainfall in the Gironde has only been 660 mm.

The growing season was characterized by an overall shortage of more than 250 mm of rain compared to thirty-year averages.

The exceptionally mild weather in the spring, particularly during April (15.5° C), favoured rapid, early growth. The first leaves appeared in early April, about ten days earlier than in recent years. Observations of the first flowers at the beginning of May and the grapes starting to change colour at the beginning of July confirmed an advance an advance of two or three weeks. However, conditions in July and August slowed down the véraison. The rainfall recorded during these two months was above seasonal norms and temperatures were cooler. The summer reversed the trend and the vintage was not as early as we had thought it would be.