



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

Graves argilo-sableuses

SURFACE EN PRODUCTION

52 ha

ASSEMBLAGE

40 % Cabernet Sauvignon
30 % Merlot
16 % Cabernet Franc
14 % Petit Verdot

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

Barrisques de chêne français
30 % bois neuf
Durée de l'élevage 12 mois en barrisques



Château du Tertre 2018 est une représentation aquarelle de notre terroir.

Les graves argilo-sableuses donnent à Tertre des vins naturellement délicats et d'une grande fraîcheur, caractérisés par un éclat aromatique et des tannins caressants.

En 2018, les conditions idéales de maturation accompagnées par des vinifications à basses températures ainsi que des extractions maîtrisées ont permis de sublimer cet ensemble.

Le Merlot se montre particulièrement gourmand et vient étoffer l'assemblage. Le Cabernet Sauvignon offre la structure et la race, le Cabernet Franc la fraîcheur, et le Petit Verdot la complexité aromatique.

Il en résulte un vin précis, ciselé, complexe et délicat, très représentatif de la typicité de ce cru associant densité et soyeux.



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
30 % Merlot
16 % Cabernet Franc
14 % Petit Verdot

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

French barrels
30 % new oak
12 months of ageing in barrels



Château du Tertre 2018 is a water-painting representation of our terroir.

The clayey and sandy gravels deliver wines with a lot of freshness and natural delicacy, characterized by a shining aromatic expression and some caressing tannins.

In 2018, the ideal ripening conditions followed by vinifications at low temperatures and some careful extractions brought all this to sublimation.

The Merlot expresses roundness and gives richness to the blend; the Cabernet Sauvignon brings the stylish structure, Cabernet Franc the freshness. Petit Verdot the aromatic complexity.

The result is a focused wine with a precision, complexity and delicacy, very representative of the typicity of this Cru combining density and silkiness.