



CHATEAU  
**MARQUIS DE TERME**

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

**Millésime 2021**

Les origines de ce cru remontent au XV<sup>e</sup> siècle, son nom lui sera donné en 1762, par François de Péguilhan, Marquis de Terme. La famille Sénécrauze est propriétaire depuis 1935. Situés sur un plateau central, ses 40 hectares de graves typiques de Margaux sont plantés de cépages nobles : cabernet sauvignon, merlot, petit verdot qui font la réputation internationale des vins du Médoc.



**Terroir**

40 ha de graves profondes typiques de Margaux, localement plus argileuses en profondeur, installés sur 3 grandes unités de terroir :

- Les peyrosols (graviers et cailloux)
- Les luvisols (sols épais de sable et de graves avec des particules d'argile)
- Les podzosols (sols lessivés participant à la complexité de nos vins)

**Age moyen des vignes : 35 ans**

**Assemblage**

64 % cabernet sauvignon – 31 % merlot – 5 % petit verdot

**Vendanges**

Vendanges manuelles, tri sévère à la vigne et au chai.

**Merlot** : du 30 septembre au 4 octobre

**Cabernet sauvignon** : du 7 au 15 octobre

**Petit verdot** : 22 et 23 septembre.

**Viticulture**

Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée et respect des équilibres écologiques. 100 % des produits utilisés sont homologués en agriculture biologique ou bio-contrôle. Certification Haute Valeur Environnementale (HVE 3).

**Vinification**

Vinification parcellaire en cuves bétons, bois et inox thermo-régulées remplies par gravité sans pompage. Vinification intégrale en barriques. Macérations pré-fermentaires à froid, fermentation alcoolique sous levures naturelles, pratique du pigeage, vinification sans sulfites.

**Élevage**

16 mois en barriques de chêne français dont 50 % bois neuf.

**Bouchage**

Bouchon DIAM, garanti sans goût de bouchon 30 ans.

**Mise en bouteille**

Juin 2023

**Le millésime 2021**

Nos sols de graves profondes se sont particulièrement bien exprimés face à la complexité des conditions climatiques : un hiver doux, un printemps frais et pluvieux jusqu'en juin suivis d'une fin d'été chaude et sèche qui a particulièrement bénéficié à nos cabernets sauvignon. Les mois de septembre et octobre ont joué le rôle de finition de maturité à la perfection.

**Dégustation**

Complexe et nuancé, violettes, boutons et pétales de rose. Il est élégant, équilibré et savoureux, avec des notes de cassis et de myrtilles auxquelles des touches fumées, de réglisse et d'expresso donnent de la texture et de la profondeur. Des tanins abondants qui se referment sur la finale et laissent présager une longue vie.

Commentaires de dégustation : .....

.....

.....