



CHÂTEAU DU TERTRE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX



EXPLOITANT
DIRECTEUR GENERAL
DIRECTEUR TECHNIQUE

Famille Helfrich
Cynthia Capelaere
Romain Beurienne

MILLESIME

2021

SOL

Graves argilo-sableuses

SURFACE EN PRODUCTION

40 ha en production

ASSEMBLAGE

64 % Cabernet Sauvignon
10 % Merlot
20 % Cabernet Franc
6 % Petit Verdot

DATE DE RECOLTE

Du 28 septembre au 12 octobre

VINIFICATION

Tri manuel et optique
Cuves bois, béton et inox
Macération 21 jours à 28 degrés

ELEVAGE

Barriques de chêne français
50 % de bois neuf
Durée de l'élevage 12 mois en barriques

Le millésime 2021 fut un millésime de défis, engendré par un climat capricieux, entre épisodes de froid printanier et une saison estivale maussade.

Toutefois, notre terroir, mélange de graves argileuses des hauts de croupes et graves sableuses sur les parties inférieures, a naturellement permis le drainage des sols et donc une bonne gestion hydrique. Cet élément fut primordial pour mener à bien la réussite de ce millésime.

Les vendanges (28 septembre au 12 octobre) ont été tardives afin de garantir une maturité optimale, et resserrées pour préserver la qualité de la récolte.

Les vinifications se sont déroulées de la manière la plus respectueuse possible avec des extractions douces sous des températures modérées. Ainsi nous avons conservé l'élégance et la délicatesse qui caractérise ce Cru.

Le résultat est un vin équilibré, subtil, dynamique et concentré mais sans excès de puissance.

Un vin identitaire procurant un grand plaisir de par la finesse et la gourmandise qu'il dégage, et avec un très beau potentiel de garde qu'il laisse entrevoir.