



CHATEAU DU TERTRE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX



PRESIDENT
DIRECTEUR GENERAL / GENERAL MANAGER
DIRECTEUR TECHNIQUE / WINEMAKING MANAGER
ŒNOLOGUE CONSEIL / CONSULTING ŒNOLOGIST

Eric Albada Jelgersma
Alexander van Beek
Frédéric Ardouin
Valérie Lavigne – Axel Marchal

MILLESIME / VINTAGE

2016

SOL
SOIL

Graves d'origine garonnaise et sable d'origine glacière
Garonnais gravel and glaciated sand

SURFACE EN PRODUCTION
AREA UNDER WINE

52 ha en production
52 ha of vines

ENCEPAGEMENT
GRAPE VARIETIES

43 % Cabernet Sauvignon - 33 % Merlot
19 % Cabernet Franc - 5 % Petit Verdot

ASSEMBLAGE
BLENDING

75 % Cabernet Sauvignon - 10 % Merlot - 10 % Cabernet Franc –
5 % Petit Verdot

AGE DES VIGNES
AVERAGE AGE OF THE VINES

4 à 10 ans : 15 % 10 à 25 ans : 50 % / + 25 ans : 33 %
4 to 10 years: 15% 10 to 25 years : 50% / +25 years : 33%

VENDANGES
HARVESTING

Manuelles
Hand picked

VINIFICATION

Cuves bois, béton et inox
Maîtrise des températures thermorégulation
Wooden, stainless steel and concrete vats
Temperature control thermoregulation

ELEVAGE

100 % barriques de chêne français (grain fin et chauffe moyenne)
Age des barriques 50 % bois neuf
Durée de l'élevage 12 - 15 mois
100% in barrel of French oak
Age of barrels 50% new every year
Length of ageing in barrel 12 - 15 months

TYPE OF AGEING

SOUTIRAGE / RACKING

Tous les 3 mois à la bougie / Every 3 months with candle

COLLAGE / FINING

Abumine d'oeuf / Albumin of egg

FINING MISE EN BOUTEILLE - BOTTLING

N° DE LOT
