



CHÂTEAU  
DU  
**TERTRE**  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
MARGAUX

PRESIDENT	Famille Albada Jelgersma
DIRECTEUR GENERAL	Alexander van Beek
REGISSEUR GENERAL	Lorenzo Pasquini
DIRECTEUR TECHNIQUE	Frédéric Ardouin

**MILLESIME 2017**

SOL	Graves argilo-sableuses
SURFACE EN PRODUCTION	52 ha
ASSEMBLAGE	75 % Cabernet Sauvignon - 10 % Merlot - 10 % Cabernet Franc – 5 % Petit Verdot
AGE DES VIGNES	4 à 10 ans : 15 % 10 à 25 ans : 50 % / + 25 ans : 33 %
VINIFICATION	Tri manuel et optique Cuves bois, béton et inox Macération 28 jours à 25 degrés
ELEVAGE	Barriques de chêne français 40 % bois neuf Durée de l'élevage : 12 mois en barriques



*Après l'épisode gélif du 27 avril, le millésime 2017 a été caractérisé par une fin de printemps et un été chauds, ce qui confère beaucoup de rondeur au vin.*

*Avec cet assemblage, **Château du Tertre 2017** allie la délicatesse caractéristique du terroir de la Propriété à l'intensité du millésime. Le Cabernet Sauvignon donne sa structure au vin, tandis que le Merlot apporte de la rondeur en milieu de bouche. Le Cabernet Franc, utilisé au même pourcentage que le Merlot, souligne cette délicatesse en apportant harmonie et fraîcheur. Quant au Petit Verdot il donne une touche finale d'épices mûrs. Le nez est fruité, dominé par de purs arômes de fruits noirs qui dansent avec de légères notes de moka. En bouche, l'attaque est douce et veloutée. Elle évolue rapidement vers une structure dense et soyeuse. La finale associe des tanins à grains fins avec une touche délicate de chêne apportant longueur et retour aromatique.*

**Château du Tertre 2017** est un écrin de finesse et de densité, promettant à la fois un fort potentiel de garde et une agréable dégustation dans sa jeunesse.



CHATEAU  
DU  
TERTRE  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
MARGAUX

PRESIDENT Albada Jelgersma Family  
GENERAL MANAGER Alexander van Beek  
GENERAL WINEMAKING MANAGER Lorenzo Pasquini  
TECHNICAL DIRECTOR Frédéric Ardouin

VINTAGE 2017

SOIL Clavey-Sandy gravels

AREA UNDER VINES 52 ha

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

AVERAGE AGE OF THE VINES 4 to 10 years: 15% / 10 to 25 years : 50% / +25 years : 33%

WINEMAKING Optical and manual sorting  
Wood, concrete and stainless steel tanks  
Maceration 28 days at 25°C

AGEING French barrels  
50% new every year  
12 months of ageing in barrels



*After the frost of April 27th, this vintage was characterized by a warm spring and summer, which gave roundness to the wine.*

*With its blending, **Château du Tertre 2017** allies the typical delicacy of the estate to the intensity of the vintage.*

*The Cabernet Sauvignon is the backbone of the wine, while the Merlot brings richness to the mid palate. The Cabernet Franc, used at the same percentage as the Merlot, underlines this delicacy, bringing harmony and freshness and the Petit Verdot gives a final hint of ripe spiciness.*

*The nose is fruity, dominated by pure aromas of black fruit shining together with some light hints of moka.*

*On the palate, the attack is soft and velvety and evolves rapidly towards a dense and silky frame. The finish associates fine grains tannins of perfectly ripe grapes together, bringing length and aromatic return.*

***Château du Tertre 2017** is a message of finesse and density, showing both a long ageing potential and a nice drinkability in its youth.*