



CHÂTEAU
DU
TERTRE
MARGAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



EXPLOITANT
DIRECTRICE
DIRECTEUR TECHNIQUE
MAÎTRE DE CHAI
ŒNOLOGUES CONSEILS

Famille Helfrich
Cynthia Capelaere
Romain Beurienne
Louise Straub
Eric Boissenot & Marco Balsimelli

MILLESIME

2022

TERROIR

Sablo-graveleux

SURFACE PLANTÉE
SURFACE EN PRODUCTION

6.20 ha
3.80 ha

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE

40 % Chardonnay - 28 % Sauvignon Blanc
20 % Viognier - 12 % Gros Manseng

ASSEMBLAGE DU MILLESIME

39 % Gros Manseng - 23 % Chardonnay
19 % Sauvignon Blanc - 19 % Viognier

AGE DES VIGNES

10 ans

VENDANGES

Récolte manuelle
Du 29 août au 2 septembre
29 septembre pour le Gros Manseng

MODE DE VINIFICATION

Cuves inox
Pressurage à froid
Fermentation alcoolique en barriques 228L et demi-muids 500L

ELEVAGE

Elevage sur lies fines en barriques ou en demi-muids de 500L
Bâtonnage 1 fois par semaine
70% de bois neuf
30% de bois d'un vin
6 mois

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Tertre Blanc 2022 dévoile une aromatique fraîche, florale et de fruits blancs, issue du Sauvignon Blanc et du Viognier. La bouche, pleine, gourmande et légère, est caractérisée par le Chardonnay. L'assemblage des cépages est harmonieux, mis en relief par la vivacité du Gros Manseng. C'est un vin riche et équilibré, doté d'une belle acidité.

www.chateaudutertre.fr

