



ÉLÉGANCE ET ÉQUILIBRE

Les origines de ce cru remontent au XV^{ème} siècle, son nom lui sera donné en 1762, par François de Péguilhan, Marquis de Terme. La famille Sénécclauze est propriétaire depuis 1935.

- Appellation : Margaux.
- Surface du vignoble : 39,5 hectares.
- Terroir : Graves profondes typiques de Margaux, constituées de quartz et quartzites, d'au moins 4 mètres. Elles sont localement plus argileuses en profondeur.
- Encépagement : 60% Cabernet Sauvignon – 33% Merlot – 7% Petit Verdot.
- Densité de plantation : 10 000 pieds / hectare.
- Viticulture : Travail viticole de bio précision par l'utilisation de produits bio-contrôle et certifiés Agriculture Biologique. Gestion respectueuse de la biodiversité. Certification environnementale Haute Valeur Environnementale (HVE3).

- Vendanges : Vendanges manuelles, tri sévère à la vigne et au chai.
Merlot: du 15 au 22 septembre. Cabernet Sauvignon: du 23 septembre au 02 octobre.
Petit Verdot: 22 et 23 septembre.
- 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 : Barriques de chêne français dont 50% bois neuf.
- Assemblage : 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot.
- Mise en bouteille : Juin 2022.
- Bouchage : Bouchon DIAM, garanti sans goût de bouchon 30 ans.

• Conditions météorologiques :

Ce millésime 2020 est un millésime de contraste climatique. La température douce de l'hiver a permis un débourrement précoce de la vigne. Les alternances de pluies au printemps et la sécheresse au cours de l'été ont ancré le millésime 2020 dans sa typicité. Un mois de septembre chaud et magnifique nous a donné la belle maturité pour élaborer un grand millésime à l'assemblage classique. Ce Marquis de Terme 2020 est le parfait exemple de l'élégance et de l'équilibre.

• Commentaire de dégustation :

Une robe intense et profonde aux reflets violine avec des touches encre. Un premier nez expressif aux notes de violette et de réglisse. La puissance aromatique des Cabernets Sauvignon donne un fruit développé de cassis, de fruits rouges et noirs avec une touche poivrée amenée par le Petit Verdot qui intensifie le nez. Un boisé élégant vient renforcer la complexité aromatique de torréfaction, de moka et de cèdre. Une bouche ample et veloutée au fruit noir dense et enveloppant. Une belle structure tannique, soyeuse et veloutée, qui prolonge la finale, un vin tout en équilibre et en élégance. Un grand millésime de Château Marquis de Terme.