



CHATEAU
MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2022

Les origines de ce cru remontent au XV^e siècle, son nom lui sera donné en 1762, par François de Péguilhan, Marquis de Terme. La famille Sénéclouze est propriétaire depuis 1935. Situés sur un plateau central, ses 40 hectares de graves typiques de Margaux sont plantés de cépages nobles : cabernet sauvignon, merlot, petit verdot qui font la réputation internationale des vins du Médoc.



Terroir

40 ha de graves profondes typiques de Margaux, localement plus argileuses en profondeur, installés sur 3 grandes unités de terroir :

- Les peyrosols (graviers et cailloux)
- Les luvisols (sols épais de sable et de graves avec des particules d'argile)
- Les podzosols (sols lessivés participant à la complexité de nos vins)

Age moyen des vignes : 35 ans

Assemblage

55 % cabernet sauvignon – 39 % merlot – 6 % petit verdot
 Vendanges manuelles, tri sévère à la vigne et au chai.

Vendanges

Merlot : du 13 septembre au 20 septembre
Cabernet sauvignon : du 22 au 29 septembre
Petit verdot : le 21 septembre

Viticulture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée et respect des équilibres écologiques. 100 % des produits utilisés sont homologués en agriculture biologique ou bio-contrôle. Certification Haute Valeur Environnementale (HVE 3).

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

16 mois en barriques de chêne français dont 50 % bois neuf.

Bouchage

Bouchon DIAM, garanti sans goût de bouchon 30 ans.

Mise en bouteille

Juin 2024

Le millésime 2022

Nos sols de graves profondes se sont particulièrement bien exprimés face à la complexité des conditions climatiques : un hiver doux, un printemps frais et pluvieux jusqu'en juin suivis d'une fin d'été chaude et sèche qui a particulièrement bénéficié à nos cabernets sauvignon. Les mois de septembre et octobre ont joué le rôle de finition de maturité à la perfection.

Dégustation

Belle robe profonde et brillante aux reflets violines. Un nez complexe et nuancé aux notes de violette, cassis, mûres et de mara des bois. Après une légère aération, le bouquet dévoile des notes florales fraîches, d'épices, d'herbes coupées et de poivre blanc auxquelles des touches fumées, de réglisse et d'expresso donnent de la texture et de la profondeur. Une persistante longueur en bouche termine la dégustation sur une finale de boîte à épices et de mûres grillées.

Commentaires de dégustation :

.....

.....