



CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

MARGAUX

Quatrième Grand Cru Classé

4ème Grand Cru Classé, le Château Marquis de Terme est un vin élégant et complexe. Il vieillit avec beaucoup de grâce et exprime alors toute la race de ce grand terroir.

Propriétaire	Pierre-Louis et Philippe SENECLAUZE
Superficie	39,5 ha
Âge du vignoble	35 ans
Densité	10000 pieds/ha
Assemblage	Cabernet-sauvignon : 55% Merlot : 40% Petit verdot : 5%
Rendement moyen	33hl/ha
Terroir	Argile, Graves
Agriculture	Lutte raisonnée
Garde	20 ans
Service	17 °C

Vinification

Pendant les fermentations alcooliques, il y a des remontages journaliers avec arrosage du chapeau. Les écoulements après macération dure de 20 à 27 jours. On réalise des pressurages pneumatiques des marcs. Après la fermentation malolactique, le débouillage se fait en cuve.

Dégustation

Le potentiel est là. Les merlots sont superbes et les cabernets ne demandent qu'à s'épanouir en barriques. L'élevage sera important pour affiner et marier tous ces éléments bruts entre eux. D'ores et déjà, ce nouveau millésime confortera le style élégant et charmeur des grands vins du Château Marquis de Terme. Ludovic David, Directeur Général