

# MARQUIS DE TERME

• CUVÉE 1762 •

AOC MARGAUX

Millésime 2018

L'histoire du Château Marquis de Terme commence en 1762, lorsque Mademoiselle Ledoux d'Emplet apporte en dot le domaine à François de Peguilhan, le Marquis de Terme. La propriété appartient depuis 1935 à la famille Sénéclauze. La cuvée 1762 est l'expression de cette intemporalité. Elle est pensée pour être la représentation de la personnalité et de la typicité de notre terroir. Les 26 parcelles du vignoble rentrent dans la composition de la cuvée.



## Terroir

40 ha de graves profondes typiques de Margaux, localement plus argileuses en profondeur, installées sur 3 grandes unités de terroir :  
- Les peyrosols (graviers et cailloux)  
- Les luvisols (sols épais de sable et de grave avec des particules d'argile)  
- Les Podzosols (sols lessivés participant à la complexité de nos vins)  
Age moyen des vignes : 35 ans

## Assemblage

77% cabernet sauvignon - 18% merlot - 5% petit verdot

## Vendanges

Vendanges manuelles, tri sévère à la vigne et au chai.

Merlot : du 26 septembre au 2 octobre

Cabernet sauvignon : du 8 au 15 octobre

Petit verdot : 3 octobre

## 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 HVE 3.

## Vinification

Vinification parcellaire en cuves béton, bois et inox thermo-régulées remplies par gravité sans pompage. Macérations pré-fermentaires à froid, fermentation alcoolique sous levures naturelles, pratique du pigeage, vinification sans sulfites.

## Elevage

12 mois en barriques de chêne français et cuve béton

## Bouchage

Bouchon DIAM, garanti sans goût de bouchon

## Mise en bouteille

Juin 2020

## Le millésime 2018

Un hiver contrasté laissant place à un printemps aussi doux que pluvieux. L'arrivée de l'été confirme définitivement la notion de contraste qui caractérise cette année météorologique. L'ensoleillement et la chaleur exceptionnels des mois de juillet et août ont permis d'assécher les sols et de créer le stress hydrique favorable à la qualité. L'été indien auquel nous commençons à nous habituer termine de parfaire la maturité des baies et de sublimer la qualité du millésime.

## Dégustation

La cuvée 1762 est d'une couleur profonde aux reflets violette. Bouquet riche, aux notes florales, de mûre, chocolat noir, orange amère et de réglisse. La bouche est pleine, ronde et crémeuse. On retrouve les saveurs de petits fruits noirs sur une finale de moka.

Commentaires de dégustation : .....

.....

.....



— CHATEAU —  
**MARQUIS DE TERME**  
MARGAUX